Paed.
260

Rath

für

junge Hausmütter des Mittelstandes

bei theuren Zeiten

wohlfeil hauszuhalten.

Eine Sammlung

von

Haushaltungsvortheilen.

Leipzig, bei Gerhard Fleischer dem Jüngern.

1807.

I.

Einleitung.

Wenn unsere Tanten oder Großmütter in ihrem Lehnstuhl seufzten, und über böse Zeiten klagten, so lockte uns dieser Ausruf oft ein mitleidiges Lächeln ab, weil wir ihn blos für einen Ausbruch des Mismuths im Alter hielten. — — Aber jetzt müssen wir selbst in diese Klagetöne einstimmen, und die meisten Hausmütter des Mittelstandes, wenige Reiche und Begüterte ausgenommen, finden die gegenwärtigen bösen Zeiten wenn nicht drückend, doch wenigstens fühlbar, da der Krieg und ungünstige Witterung eine so allgemeine Theurung herbeigebracht haben.

Indeß, so thöricht und strafbar es wäre, dabei mit fühllosem Leichtsinn zu handeln, so unnütz wären bloße Klagen, wenn wir nicht zugleich auf Mittel sinnen wollten, die drückenden Lasten böser Zeiten zu erleichtern, und unser Haussystem denselben anzupassen,

Mit Recht sollten wir über unsere Küche und Vorraths-kammer die goldne Lebensregel schreiben:

Schicket Euch in die Zeit!

Wir beherzigen aber dieselbe nicht kräftiger, als wenn wir unser Hauswesen auf das sorgfältigste verwalten. — — Doch wie viel wird hierzu erfordert! — — In wie viele kleinere Regeln zerfällt dieser Grundsatz, mit welchen wir eine eigne ökonomische Sittentafel für Hausmütter anfüllen könnten. — — Nicht genug, daß wir den besten Willen haben, und dabei einen eisernen Fleiß anwenden; wir müssen auch hierzu die nöthigen Wirthschaftskenntnisse besitzen, und die Klugheit zu erwerben suchen, alle Vortheile unserer Lage gehörig zu benutzen.

Ob ich nun gleich nicht zweifle, daß sich der größte Theil meiner Mitschwestern schon selbst diese Hausmuttermoral entworfen und in Ausübung gebracht hat; denn Noth ist immer der beste Lehrmeister! so kann es doch noch hin und her junge Hausmütter geben, welchen als Neulingen in der weiblichen Oekonomie die nöthigen Kenntnisse und Erfahrungen fehlen, und ich hoffe, mich daher um mein Geschlecht verdient zu machen, wenn ich es auf diejenigen Dinge aufmerksam mache, wodurch sie ihren Haushalt bei theuren Zeiten vortheilhafter besorgen können.

Unsere ganze ökonomische Noth- und Hülfstafel zerfällt aber in zwei Hauptrubriken: Erwerb und gute Anwendung des Erworbenen. Ich weiß zwar, daß die Leserinnen dieser Blätter nicht zu der arbeitenden und erwerbenden Volksklasse gehören; und eben so gewiß ist es, daß die weiblichen Erwerbsquellen sehr eingeschränkt und karg fließen. Indeß kann ich doch junge Hausmütter zuerst auf die Früchte ihres Fleißes als die erste Erwerbsquelle hinweisen und ihnen rathen, sich die mancherlei Bedürfnisse selbst zu verfertigen, die sie sonst der Putzmacherin, der Nätherin, dem Schneider, und andern Professionisten zur Verfertigung übergaben. Der Raum erlaubt mir nicht, hier den Gewinn ihrer Arbeitsamkeit weitläuftig zu berechnen; jedoch er ist an sich schon einleuchtend genug, und ich bin überzeugt, daß es heut zu Tage keinem gebildeten Frauenzimmer weder an der Lust noch Geschicklichkeit zu dergleichen Arbeiten fehlen kann.

Die andre Erwerbsquelle besonders für Hausmütter auf dem Lande und in kleinen Städten, ist der eigne Anbau mancher Lebensmittel. Viele von ihnen haben Gärten, Ackerbeete u. dergl. und hier ist es, wo sie den möglichsten Fleiß in Bearbeitung des Erdreichs, Wartung und Pflege der Gewächse u. s. w. anwenden müssen, um den reichlichsten Ertrag zu erzielen. Hierbei muß aber auch bei der Wahl der zu erzeugenden Ge-

wächse das Rare oder Kostbare dem Nützlichen, das Nützliche aber dem Nothwendigen und Unentbehrlichen nachstehen, ohne daß wir bei theuren Zeiten auf Augen= und Schnabelweide Rücksicht nehmen dürfen.

Noch mehr aber erweitert sich diese Erwerbsquelle, wenn wir vermittelst unserer Wirthschaftskenntnisse die gewonnenen rohen Produkte weiter bearbeiten, und mehrere Bedürfnisse der Haushaltung erzielen können; wenn wir Früchte, welche in ihrem rohen Zustande wenig geachtet wurden, und kaum genießbar waren, durch unsere Geschicklichkeit zu einem edlern Gebrauch zubereiten, wovon wir mehreren Nutzen ziehen können u. s. w. Wenn wir z. B. aus mancherlei Früchten brauchbares Mehl, Kraftmehl, Oehl u. dergl. gewinnen, oder unser faules Obst in den besten Essig verwandeln, und was dergleichen mehr ist; so erhalten wir den Bedarf des Hauses wohlfeiler, und setzen zugleich unsere geerndteten Feld= und Gartenfrüchte in höhern Werth, und ziehen wohl gar beim Verkauf des Ueberflusses mehr Geld und Nutzen daraus, als in ihrem rohen Zustande.

Endlich ist aber auch Ersparniß schon an sich eine ergiebige Erwerbsquelle einer Hausmutter! — — die sich in unzählige Zweige vertheilt! — — Gleich weit vom Geiz und Verschwendung entfernt, liegt dieselbe in der Mitte, und gewährt uns tausend, dem An=

sehen nach, kleine Vortheile, welche aber durch ihre Menge zu einem beträchtlichen Ganzen zusammen fließen.

Wenn wir durch unsere Aufmerksamkeit, Fleiß und Geschicklichkeit nur täglich eine geringe Summe ersparen, so wird es beim Ende des Jahres ein beträchtliches Facit betragen.

Um aber hierbei die glückliche Mittelstraße zu finden, müssen wir zuförderst das Entbehrliche von dem Unentbehrlichen unterscheiden lernen. Lassen wir es in unserm Hause an dem letztern fehlen, so artet unsere Sparsamkeit leicht in Geiz aus, und wir laufen Gefahr, uns am Ende selbst zu täuschen, und statt Vortheil Nachtheil einzutauschen. Denn da das ganze Hauswesen einem Uhrwerk gleicht, von welchem immer ein Rad in das andre eingreift, so würde der Mangel des einen oder des andern, welches aus übertriebener Sparsamkeit fehlte, oder schlecht besorgt würde, sehr bald den Verfall des Ganzen nach sich ziehen. Wollten wir uns oder unsern Hausgenossen etwas entziehen, was zu unserm Bedarf nothwendig ist, so würden Krankheit, Schwäche und Mismuth die unausbleiblichen Folgen seyn, welche wieder so manche andre Uebel nach sich ziehen würden. —— Versäumten wir, um Geld zu sparen, die nöthigen Reperaturen unsers Wirthschaftsgeräthes, so würde uns die völlige Unbrauch-

barkeit derselben mehr Kostenaufwand verursachen, und was dergleichen Fälle mehr sind. Wir würden aber auch auf der andern Seite über die Menge des Entbehrlichen erstaunen, wenn wir uns die Mühe geben wollten, es von dem Unentbehrlichen abzusondern, und das Erstere zu berechnen. Gewohnheit, Luxus und Weichlichkeit haben eine unendliche Menge Bedürfnisse erschaffen, welche keinesweges zu unserer Glückseligkeit gehören, und die wir also bei schweren Zeiten ohne empfindliche Aufopferung missen können. Ich muß es hier meinen Mitschwestern überlassen, dieses Entbehrliche in ihrer Lage und Umständen selbst auszumitteln; weil sich hierüber durchaus keine allgemeine, auf jedes Haussystem passende Regeln geben lassen. Umstände verändern auch hierbei die Sache. Doch bin ich überzeugt, daß jede unter uns bei genauer Prüfung, Nachdenken und Entsagung ein reichhaltiges Verzeichniß von Ausgaben in ihrem Hausetat ausstreichen kann.

Freilich wird diese Berechnung so manche Einschränkung nach sich ziehen müssen, die uns im Anfange vielleicht unbehaglich seyn wird, die uns aber die Gewohnheit bald wieder unfühlbar machen wird. Haben wir z. B. unsern Tisch bisher mit drei Speisen besetzt, und wollen nun eine davon zurücklassen, so wird uns allerdings anfangs bey jeder Mahlzeit eine Schüssel fehlen; wir werden aber bald durch die Erfahrung

überzeugt werden, daß wir uns auch an zwei Gerichten satt essen können. — — Wir bewirtheten sonst zu bestimmten Zeiten eine Anzahl Gäste; jetzt verlängern wir diese Termine, so daß dergleichen Festtage seltner bei uns eintreffen, und wir werden höchstens die ersten Tage eine kleine Anwandelung von Langerweile und Mismuth fühlen, welche aber bald wieder vorüber gehen wird. — — Wir bewohnten sonst 6 Zimmer; bei unserer Einschränkung aber werden wir gewahr, daß wir auch in 4 Zimmern Platz genug haben. Die Vortheile, welche uns dabei in die Augen leuchten, überwiegen die Unannehmlichkeiten der Entsagung so manchen Genusses bei weitem, und helfen uns dieselbe um vieles erleichtern; und das kummerlose Leben, welches wir uns auf diese Art verschaffen, vergütet uns den Mangel einiger überflüssigen Bequemlichkeiten und entsagten Vergnügungen reichlich.

„Was werden aber die Leute zu dieser Einschränkung sagen?" Dies ist die Klippe des Anstoßes, an der so oft die besten Vorsätze mancher Hausmutter, ihr Hauswesen einzuschränken, scheitern. — — Bei allgemeiner Theurung und durchgehends schweren Zeiten darf man jedoch das Gespötte seiner Nachbaren und Freunde nicht fürchten, weil die gemeinschaftliche Noth auch diese nöthiget, mit uns gleichen Schritt zu halten. Vielmehr müßten wir das nachtheilige Urtheil aller

Vernünftigen, und bei erfolgendem Mangel dennoch den Spott der Thoren scheuen, wenn wir uns nicht in schlimme Zeiten schicken wollten.

Es ist aber nicht genug, blos unsern Aufwand und die entbehrlichsten Ausgaben einzuschränken; auch bei den unentbehrlichsten Dingen findet oft noch eine beträchtliche Ersparniß statt, indem wir z. B. unsere Bedürfnisse von etwas schlechterm und wohlfeilerm Material wählen. Wir waren sonst gewohnt, blos seidne Schuhe zu tragen; jetzt lassen wir uns gefallen, auch welche von Saffian zu tragen. Unser Sopha war sonst mit seidnem Zeuge überzogen; es ist eingegangen, wir müssen es daher wieder in Stand setzen, und wählen diesmal einen geringern Ueberzug, welcher ebenfalls gut ins Auge fällt, aber ungleich wohlfeiler ist, und dabei noch den Vorzug hat, daß er dauerhafter ist.

Und eben dies ist eine neue Quelle der Ersparniß, wenn wir bei den nothwendigen neuanzuschaffenden Sachen zugleich auf ihre Dauerhaftigkeit Rücksicht nehmen. Je länger wir von einer Sache Gebrauch machen können, desto mehr benutzen wir ihren Werth und das darauf verwendete Geld, und desto später dürfen wir es wieder durch neues ersetzen.

Zwar weiß ich wohl, daß der Wechsel der Mode oft Sachen verdrängt, die noch nicht abgenutzt sind; ich hoffe aber, daß vernünftige Hausmütter bei schwe-

ren Zeiten oft das eiserne Joch der allmächtigen Göttin: Mode, abwerfen, und nicht alle neue Launen derselben befriedigen werden, wenn sie nicht etwan die Kunst verstehen und anbringen können, die Sachen blos nach dem neuesten Geschmack zu verändern und zu verwandeln, ohne deshalb einen neuen Aufwand zu verursachen. Nur dann ist ihnen allenfalls der pünktliche Gehorsam gegen die Gesetze der Mode zu verzeihen, wenn sie sich die Sachen selbst verändern können, als: Kleider, Kopfzeuger u. dergl., so daß es sie wenig mehr als ihre Mühe kostet, oder wenn sie genöthiget sind, sich etwas Neues anzuschaffen.

Ein neuer Erwerbszweig ist es, wenn wir die nöthigen Bedürfnisse zur rechten Zeit, und aus der ersten Quelle anschaffen. Viele Sachen, besonders Lebensmittel, sind zu einer Zeit weit wohlfeiler, als zu der andern; wir müssen also diesen Zeitpunkt allemal genau in Acht nehmen, und den Ankauf unserer Vorräthe darnach ordnen: so wie wir dieselben auch bey ihrem ersten Gewährsmann, er sey nun Landmann, Gärtner, oder Fabrikant aufsuchen müssen, damit wir nicht nöthig haben, sie nach erhöhten Preisen dem Händler wieder abzunehmen, welcher den Nutzen, den wir dabei haben könnten, an sich zieht. Zwar binden uns zuweilen schwere Zeiten die Hände, und erlauben uns nicht allemal, diese gegebene Regel zu befolgen: in-

deß, eine kluge Hausmutter weiß sich auch hierbei zu helfen, und ihren Hausetat darnach einzurichten, so daß es ihr zur rechten Zeit nie an Gelde fehlt, da sie dadurch ihrem Hauswesen einen namhaften Gewinn zuwenden kann.

Haben wir nun auf diese Art unsern Einkauf auf die vortheilhafteste Art geschlossen, so können wir nun noch den Nutzen desselben ungemein erweitern, wenn wir von allen Sachen, besonders von Lebensmitteln, den vortheilhaftesten Gebrauch zu machen wissen. Oft können wir durch geschickte Zubereitung den Werth der Dinge um vieles erhöhen, und dieselben durch unsere Haushaltungskünste veredeln; so können wir z. B. durch eine schmackhafte und zierliche Zubereitung eine gemeine Speise zu einer Gastspeise erheben. Wir können durch geschmackvolle Verzierungen einer geringen Sache ein edles Ansehen verschaffen, eine alte Sache verjüngen, und derselben eine moderne Form geben, u. s. w. So können wir auch oft beinahe unbrauchbare, zuweilen verdorbene Lebensmittel und Sachen durch geschickte Behandlung wieder brauchbar machen, oder Dinge, welche wir zuvor wenig achteten, und deren Benutzung sehr eingeschränkt war, auf vortheilhaftere Art anwenden. Die emigrirten Franzosen in London haben uns vor einigen Jahren ein sehr nachahmungswürdiges Beispiel

darin gegeben, und sich beim größten Mangel ein erträgliches Auskommen verschaft, indem sie wilde Naturprodukte zu ihrer Nahrung und Bedarf anzuwenden, und brauchbar zu machen wußten. — Ich will indeß in meinen Forderungen an Hausmütter des Mittelstandes nicht so weit gehen, und ihnen zumuthen, in Feld und Wald ihre Nahrungsmittel aufzusuchen, da es mit ihnen nicht so weit, als mit jenen unglücklichen Ausgewanderten gekommen ist, daß sie selbst unbekannte Mittel ergreifen müßten, sich für Hunger zu schützen. — — Aber so viel ist doch gewiß, daß in der Natur noch viele verborgene Schätze liegen, und daß wir von den meisten Naturerzeugnissen und wilden Gewächsen noch nicht ihre vollständigste Benutzungen kennen. Diese ökonomischen Geheimnisse und wirthschaftlichen Aufgaben werden vielleicht noch für unsere Enkelinnen aufgespart. Wir können so viele theure und ausländische Bedürfnisse, welche uns Gewohnheit und Luxus unentbehrlich gemacht haben, durch wohl zubereitete, wohlfeile und inländische Produkte ersetzen, ja mit der Zeit ganz verdrängen. Es ist beinahe kein Gewächs des Auslandes, welches nicht seinen Stellvertreter in unserm Vaterlande fände, der, wenn er auch nicht allemal unsern verwöhnten Gaumen ganz befriediget, doch in theuren Zeiten nicht ganz übersehen werden darf; und es ist jetzt beinahe

ein neuer Zweig der Haushaltungskunst, wohlfeile Surrogate aus inländischen Erzeugnissen den theuren ausländischen an die Seite zu setzen, oder jene gegen diese zu verwechseln. Das Vorurtheil gegen alle neue Entdeckungen sträubt sich zwar mächtig wider die Aufnahme des Neuen, und ersinnt tausend nichtige Einwendungen, uns diese Vortheile aus den Händen zu reißen, und uns dieselben verdächtig zu machen. — — Aber eben diese schweren Zeiten sind die wirksamsten Schulen, welche uns der Gewalt der Vorurtheile entreißen. Ich gebe es zu, daß nicht alle neue Versuche gelingen. — Was kann aber hieraus anders folgen, als daß wir in unsern Versuchen (versteht sich im Kleinen) fortfahren müssen, bis wir der Sache ganz auf die Spur gekommen sind, ohne das Kind sogleich mit dem Bade auszuschütten. Unsere Bemühungen werden gewiß auf eine oder die andere Art gekrönt; gesetzt aber, wir erreichten nicht allemal unsern Zweck, so erzielen wir vielleicht eine andere Benutzung, die uns eben so vortheilhaft seyn kann. Ich gehe also noch weiter, und behaupte, daß diese Stellvertreter nie ihr Urbild erreichen, daß wir nie aus Kaffeesurrogaten wahren Kaffee, nie aus süßen Fruchtsäften ächten Zucker u. s. w. bereiten können. — — Indeß haben wir doch vielleicht einen gesunden und wohlschmeckenden Trank gefunden, welcher dem

Kaffee gleich zu schätzen ist: oder eine Süßigkeit bereitet, die uns wenigstens bei vielen Speisen den Zucker ersetzt; und welche uns endlich durch die Gewohnheit zu vollkommenen Stellvertretern gemacht werden.

Wollen wir aber noch den ergiebigsten Vortheil von unsern ökonomischen Spekulationen, und der Ausübung vorstehender Regeln ziehen, so müssen wir die zweite Rubrik unserer Haustafel nicht vernachlässigen, und die beste Anwendung unsers Erwerbs machen, wodurch der Nutzen desselben ungemein vervielfältiget wird. —— Das erste hierbei ist die pünktlichste Ordnung: ob diese gleich jederzeit zu den hausmütterlichen Pflichten gehört, so ist sie doch bei theuren Zeiten doppelt nothwendig. Wie viel kann hierdurch erspart werden! —— Ordnen wir alle unsere Geschäfte nach einem wohlberechneten Plane, so sparen wir nicht nur für uns, sondern noch mehr für unsere Untergebenen, Zeit, welche jederzeit wohl benutzt werden kann: wir sind alsdann auf diese Art in Stand gesetzt, selbst mehr zu verrichten, und unserm Hause Nutzen zu verschaffen: noch mehr aber können unsere Domestiken arbeiten, wenn unser Hauswesen einer Uhr gleicht, in welcher jede Stunde ihre eigne Bestimmung hat. Wir bedürfen sodann nicht so vieler Hände, dieses Uhrwerk im Gange zu erhalten; wir können vielleicht ein Gesinde weniger haben, oder

wenn auch dies nicht der Fall wäre, doch der zutragenden Weiber entbehren, deren geringe Dienste wir oft theuer genug bezahlen müssen. — Wir entziehen durch pünktliche Ordnung in den Geschäften und Sachen diesem und jenem die Mittel uns zu hintergehen, und versperren ihnen so manchen Schleichweg des Betrugs. — — Wir verhüten dabei den mannigfaltigen Verlust von tausend Kleinigkeiten, welche einzeln nur geringfügig scheinen, in der Summe aber beim Schluß des Jahres einen beträchtlichen Aufwand verursachet, haben. Und wenn wir auch nur den Vortheil aus unserer Ordnungsliebe zögen, daß unser Hausgeräthe weniger abgenutzt würde, daß sie nicht so leicht verloren gehen, oder unbrauchbar gemacht werden könnten, und daher nicht so oft mit neuen ersetzt werden dürften, so ist unsere Sorgfalt reichlich belohnt.

Diese Ordnungsliebe erleichtert uns aber auch noch eine andre Pflicht unsers hausmütterlichen Berufs, und diese ist die genaue Aufsicht über unser Hauswesen. Schon unsere Großmütter suchten diese Obliegenheit einer Hausfrau durch das bekannte Sprüchwort auszudrücken: der Frauen Auge macht die Kuh fett. Und in der That, die Ueberzeugung unserer Untergebenen, daß sie unter wachsamer Aufsicht stehen, verhütet so manchen beträchtlichen Schaden, ver-

anlaßt so manche nutzbare Arbeit, und befördert Treue, Fleiß und Aufmerksamkeit bei den Domestiken. — —

Viele Haushaltungsartikel liegen aber gänzlich außer der Sphäre unserer Hausgenossen, und sind unmittelbar und ausschlüßlich der Aufsicht der Hausmütter überlassen. So mancherlei Vorräthe sind unter unserm Schloß und Verwahrung: auf diese nun müssen wir stets ein wachsames Auge haben, um das theuer Angeschafte nicht verderben zu lassen. Sie haben jetzt einen höhern Werth für uns, als in wohlfeilen Zeiten, weil uns ihre Anschaffung beschwerlicher, und ihr Verlust fühlbarer wird.

Doch nicht genug, daß wir die angeschaften Vorräthe in bestem Stande und Güte zu erhalten suchen, wir müssen auch die vortheilhafteste Eintheilung dabei zu treffen wissen. So manche Hausmütter des Mittelstandes, deren häusliche Einrichtung sehr eingeschränkt ist, und die sich daher so manchen Genuß versagen müssen, glauben sich zu der Zeit schadlos halten zu können, wenn Vorrathskammern und Keller reichlich versorgt sind: ohne zu bedenken, daß sie dabei den Gewinn verlieren, welchen sie sich durch jenen vortheilhaften Einkauf verschafft hatten, wenn sie nicht sparsam damit haushalten. — — Selbst dies ist schon ein Mißgriff, wenn wir unsern Vorrath von dieser oder jener Sache zu schnell nach einander ver-

zehren, und nicht auf diejenigen Zeiten aufsparen, wo sie in höchstem Preise stehen, oder schwer zu bekommen sind: ich nehme dabei diejenigen Lebensmittel aus, welche keiner langen Dauer fähig sind. Eine kluge und sparsame Eintheilung des Angeschaften vermehrt seinen Werth, und vergrößert seinen Nutzen.

Ich habe nicht nöthig, meine Mitschwestern von großen Ausgaben zurückzuhalten: diese werden sie bei schweren Zeiten selbst zu vermeiden suchen. — — Desto dringender aber muß ich junge Hausmütter vor kleinen Ausgaben warnen, die, einzeln genommen, wenig geachtet werden. Zwar scheint dieser Satz etwas widersinnig, wenigstens unbedeutend zu seyn, ob er gleich in der That eine wichtige Wirthschaftsregel ist. — — Große Ausgaben kommen selten vor, und fallen also mehr ins Auge, die Bestreitung derselben wird uns gemeinhin bei theuren Zeiten lästig, und schreckt uns also von Anschaffung entbehrlicher oder wohl gar überflüssiger Sachen von selbst ab: kleine Ausgaben dagegen kommen oft und täglich vor — ihre Bestreitung macht uns jedoch keine große Lücke in unserm Wochen- oder Taschengelde, es sind ja nur wenige Pfennige oder Groschen, die uns nicht leicht drückend werden können. — — Wir vergessen aber, daß diese wenigen täglichen Pfennige im Monate zu Groschen, und bis zu Ende des Jahres zu Thalern

heranwachsen. Täglich ein Pfennig macht in 12 Monaten schon 1 Rthlr. 6 ggr. 5 pf. und täglich ein Groschen beträgt jährlich 15 Rthlr. 5 ggr.; fallen nun mehrere dergleichen gering geachtete Ausgaben alle Tage vor, so wachsen sie beim Schluß des Jahres zu einer Summe an, vor deren baaren Auslage wir uns, wenn wir dieselbe auf einmal erlegen sollten, gewiß gehütet hätten. — Unsere Vorfahren hatten also vollkommen Recht, wenn sie ihren Zöglingen die Lehre gaben, auch die kleinste Münze zuvor einigemal umzuwenden, ehe sie dieselbe ausgäben, um dadurch Zeit zum Nachdenken, ob dieselbe auch unumgänglich nöthig sey? — zu gewinnen.

So nützlich und nothwendig die Befolgung dieser sämmtlichen Wirthschaftsregeln zu jeder Zeit ist, so ist sie doch bei theuren Zeiten doppelt pflichtmäßig, und die Erfahrung wird uns belehren, daß wir dabei schon um vieles wohlfeiler haushalten können. Verbinden wir aber noch damit die Kenntniß der geschickten und sparsamen Zubereitung, Behandlung und Anschaffung aller Bedürfnisse und Lebensmittel, von welchen wir uns noch im folgenden unterhalten wollen, so haben wir die große Kunst gelernt, bei theuren Zeiten wohlfeil hauszuhalten.

2.

Vom Brod und Mehl.

Nachdem wir nun unsern ökonomischen Plan nach vorstehenden allgemeinen Regeln entworfen, und unserer häuslichen Lage genau angepaßt haben: so wollen wir zu den einzelnen Rubriken der Haushaltung übergehen, durch welche wir in theuren Zeiten unsere Wirthschaft wohlfeiler führen können, und die obigen allgemeinen Grundsätze auf dieselben besonders anwendbar machen; wobei ich mich jedoch nur dahin einschränke, die unentbehrlichsten Dinge zu berühren, weil diese bei Theurung und Mangel nur unser Augenmerk seyn dürfen.

Ich habe schon oben gesagt, daß es am vortheilhaftesten ist, wenn wir die rohen Produkte, welche wir entweder selbst erzeugt oder angeschaft haben, auch selbst bearbeiten; so ist es z. B. schon eine sogar dem gemeinen Manne bekannte Sache, daß wenn wir das Getreide selbst zu Mehl vermahlen, und

Brod daraus backen, wir gewiß eine wohlfeilere Sättigung unserer Hausgenossen erzielen, als wenn wir das Brod bei dem Becker kaufen. Wenn wir von dem Inselt bei unserm Hausschlachten selbst Lichte und Seife verfertigen, so haben wir viel mehr Gewinn, als wenn wir das erstere verkaufen, und die letzten beyden Bedürfnisse dem Seifensieder abnehmen.

Um aber diese Vortheile ganz zu genießen, müssen wir auch die hierzu nöthigen wirthschaftlichen Kenntnisse besitzen, und die beste Bereitungsart dabei verstehen. Bei theuren Zeiten ist es jedoch nicht genug, die beste Behandlung zu wissen, um seinen Zweck zu erreichen, und ein vollkommen gelungenes Fabrikat hervorzubringen, sondern wir müssen noch weiter gehen, und hierzu die wohlfeilste und zugleich vortheilhafteste Methode kennen. Es giebt in der weiblichen Oekonomie so mancherlei Vortheile und Handgriffe, durch welche eine geschickte und erfahrne Hausmutter ihrem Hauswesen unendlich kleine Vortheile zuwenden kann, welche zusammen zu einem ansehnlichen Gewinn heranwachsen.

Zu einer wohlfeilen Bereitungsart aber zähle ich, wenn wir auf ein Geschäfte die wenigste Zeit verwenden dürfen, weil wir alsdann die ersparten Tagesstunden schon wieder zu einer andern nutzbringenden

Arbeit anwenden können. — Wenn wir ferner wenig Personen damit beschäftigen dürfen, und auf diese Art mit unsern Hausgenossen zu Stande kommen, ohne fremde oder gedingte Gehülfen aufzusuchen, deren Arbeit und Hülfe wir theuer genug bezahlen müssen. — Um diesen doppelten Zweck zu erreichen, bedarf es oft blos bequemer und zweckmäßiger Werkzeuge und vortheilhafter Handgriffe. Der Gewinn unserer Fabrikation wird aber noch mehr erhöhet, wenn wir die Kunst verstehen, entweder geringen Stoff oder Material durch unsere Bearbeitung zu nutzbaren und theuren Fabrikaten umzuschaffen, wie ich schon im vorhergehenden des Essigs aus verfaultem Obste ꝛc. erwähnt habe. Oder wenn wir fehlerhafte, oft ungenießbare Sachen wieder brauchbar machen können, wie z. B. gutes Brod aus schadhaftem Getreide; gute Gemüse aus erfrornen Kartoffeln u. s. w. — Und endlich: wenn wir bei gänzlichem Miswachs oder Mangel dieses oder jenes Lebensbedürfnisses sogleich ein anderes an die Stelle setzen können, welches wir im Ueberfluß und also wohlfeiler erlangen, und dennoch gleichen Zweck mit jenen erhalten können. Hieher gehören nun die Surrogate oder Stellvertreter sowohl ausländischer als inländischer Produkte. Ist z. E. das Korn oder der Weizen misrathen, so müssen wir andere Feldfrüchte aufsuchen, und so geschickt

zu behandeln wissen, daß der Mangel der ersteren dadurch hinlänglich ersetzt wird.

Zuletzt aber krönen wir unserer Hände Werk, wenn wir bei unsern Zubereitungen immer Fabrikate von der höchsten Güte und dem reichlichsten Ertrage erzielen. Der Werth der daraus genommenen Sachen wird dabei um vieles vergrößert, der Gebrauch derselben ausgebreiteter, und der Nutzen beträchtlicher. Mislingen unsere Präparate, so ist nicht nur Zeit- und Kostenaufwand verloren, sondern auch die Benutzung eingeschränkter, und die Frucht unsers Fleißes dahin. — — Aufmerksamkeit, Nachdenken und Geschicklichkeit können uns aber vor dergleichen Fehlern und Misgriffen schützen. —

Aus diesem Gesichtspunkte wollen wir nun unserm Zweck näher treten, und die Zubereitung der nothwendigsten Haushaltungsartikel vor die Hand nehmen. Ich bin indeß weit entfernt, meinen Leserinnen hierbei die Zubereitungsarten und Methoden umständlich vorzuschreiben, nach denen diese Geschäfte allgemein und gewöhnlich betrieben werden müssen; ich setze bei jeder Hausmutter des Mittelstandes voraus, daß sie die zu ihrem hausmütterlichen Beruf nöthigen Kenntnisse und Kunstfertigkeiten besitzt, und schränke mich blos dahin ein, bei diesen bekannten Geschäften einige Haushaltungsvortheile und Hand=

griffe anzuzeigen, durch welche wir in den Stand gesetzt werden, bei theuren Zeiten wohlfeiler und vortheilhafter hauszuhalten.

Da aber Mehl und Brod die ersten und unentbehrlichsten Bedürfnisse des Lebens sind, so wollen wir auch mit diesen den Anfang machen. Wenn Miswachs und nachtheilige Witterung Theurung und Mangel nach sich ziehen, so werden diese Landplagen dadurch noch mehr vergrößert, da dies in diesen Jahren erzeugte Getreide schlechtes Brod giebt, welches kaum genießbar ist, ja noch mehr, welches unserer Gesundheit nachtheilig ist, und mancherlei Krankheiten verursachet. Wir haben dabei viel gewonnen, und zum Wohl unsers Hauses beigetragen, wenn wir die Kunst verstehen, die

Fehler des Getreides zu verbessern, um gesundes und sättigendes Brod daraus zu bereiten.

So vielfach die Ursachen sind, welche fehlerhaftes Getreide erzeugen, so verschieden müssen auch die Mittel seyn, dasselbe zu verbessern.

In feuchten und naßkalten Jahren, besonders wenn zur Erndtezeit viel Regen fällt, wird das Getreide oft feucht eingefahren, und das Körnchen kann dann nicht den gehörigen Grad der Trockenheit erhal-

ten, und die überflüssige und schädliche Feuchtigkeit verdünsten; vielmehr wächst es oft schon auf dem Erndtefelde wieder zu junger Saat aus. Dergleichen ausgewachsenes und zu feucht eingebrachtes Getreide giebt schlechtes, schweres und ungesundes Brod. Das erste und wirksame Gegenmittel bei dergleichen Getreide ist, daß man es, ehe es in die Mühle gebracht wird, noch nachtrocknen lässet. Zu diesem Behufe wird es im Sommer auf luftigen Boden dünn ausgebreitet, und oft umgeworfelt. Bei kaltem und feuchtem Wetter aber würden wir schwerlich auf diese Art unsern Zweck erreichen: wir müssen also zu diesem Nachtrocknen einen Ort aufsuchen, welcher bis zu dem erforderlichen Grade erwärmt werden kann. In kleinen Portionen kann man dies sehr bequem in Mulden und Trögen am warmen Ofen einer Stube bewerkstelligen, worinnen jedoch das Getreide nur dünne aufgeschüttet werden darf, und oft umgerühret werden muß. Bei größern Vorräthen aber würde dieser Zufluchtsort unzulänglich seyn, und viele Mühe und Arbeit verursachen: es ist daher vortheilhafter und geschwinder, dasselbe auf Malzdarren nachzutrocknen, welche man doch wohl an den meisten Orten findet. Haben wir nun so weit unsern Zweck erreicht, daß das Getreide so gut als möglich ausgetrocknet ist, und in die Mühle gebracht werden kann,

so muß das daraus erhaltene Mehl an einem luftigen Orte aufbewahret, oft umgestochen, und vor jedesmaligem Backen nochmals am Ofen oder an der Sonne nachgetrocknet werden. Beim Backen selbst muß man weniger Wasser, als bei gutem Mehl angießen: dagegen aber etwas mehr Sauerteig dazu nehmen. Vorzüglich wirksam aber ist es, wenn man zu jedem Scheffel Mehl 4 bis 5 Hände voll trocknes Salz mischet, wodurch es weit unschädlicher gemacht, und um vieles ausgetrockneter wird. Alsdann deckt man den Teig wohl zu, und läßt ihn in der Wärme gehörig gähren. Beim Kneten muß man altes jähriges Mehl oder in Ermangelung dessen, gutes Gerstenmehl darunter arbeiten, und den Teig etwas steif machen. Vor dem Einschieben in den Ofen muß derselbe nochmals gut aufgehen.

Sind aber diese Mittel noch nicht wirksam genug, so muß man ein andermal einige Hände voll Holz- am besten Buchenasche in ein Tuch locker einbinden, und in das Wasser legen, womit man einteigen will: wenn nun das Wasser nach Erforderniß erwärmt ist, nimmt man das Tuch mit der Asche heraus, und gießt ein oder ein paar Gläser Kornbranntwein in das Wasser, mit welchem man sofort einteiget, und übrigens den Teig nach vorstehenden Vorschriften behandelt. Auf diese Art werden wir aus

ausgewachsenem und feucht eingebrachtem Getreide, wenn es nicht den höchsten Grad des Verderbens erreicht hat, nahrhaftes und wohlschmeckendes Brod erhalten.

Sollten wir aber durch Umstände verhindert worden seyn, das Getreide vor dem Mahlen auszutrocknen; oder durch irgend einen andern Unfall dumpfiges und mulstriges Mehl zum Backen bekommen, so stehen uns doch noch andere Wege offen, diesen wichtigen Fehler einigermaßen zu verbessern.

1) Oft ist es schon hinlänglich, wenn man bald nach dem Einteigen in den Teig tiefe Löcher, ohngefehr 6 Zoll breit mit einem runden Holz, oder umgekehrten Kochlöffel sticht, und dieselben mit reinem, trocknen Mehle anfüllt. Ehe man nun des andern Tages knetet, nimmt man dieses trockene Mehl geschickt und behende wieder aus den Löchern heraus, da man dann finden wird, daß der Dumpf aus dem Teige in das trockne Mehl gezogen ist, welches aber auch kaum noch zur Viehfütterung taugt und angewendet werden kann.

2) Ein anderes sehr wirksames Mittel ist folgendes: man nimmt zu einem Scheffel Mehl 4 Quart süße Bierwürze, welche beim Brauen zuerst abläuft, ehe der Hopfen hinzu kommt. Dieses süße Bier läßt man nun unter beständigem Umrühren in einem un=

ten etwas breiten Geschirre bis zur Dicke oder Konsistenz des Syrups oder Honigs einkochen, wobei man sich jedoch in Acht nehmen muß, daß es nicht anbrennt, und brenzlicht wird, und deshalb das Kochen über gelindem Kohlenfeuer verrichten muß. Diesen süßen Saft nun kann man entweder sogleich verbrauchen, oder ihn auch einige Tage in einem gläsernen Gefäße aufbewahren, da er nach dem Erkalten so dick und zäh wird, daß er sich ziehen läßt. Will man nun Gebrauch davon machen, so mischt man ihn unter den Teig, nachdem er nach dem Kneten wieder aufgegangen ist. Unter der Arbeit fängt der Teig heftig an nachzugähren, und aus einander zu fließen; da man dann noch einmal so viel Mehl darunter kneten muß, daß der Teig die gehörige Consistenz erhält. Wenn der Teig etwa ¼ oder ½ Stunde gestanden hat, kann er sofort ausgewirkt, und in den Ofen befördert werden. In dieser Nachgährung nun stößt der Teig alles dumpfige und schimmlichte Wesen aus. Man darf nicht fürchten, daß wenn die Würze oder das süße Bier von Gerstenmalz ist, dem Brodte dadurch ein fremder Beigeschmack mitgetheilt werden würde, da diese Bereitung nur den Zuckerschleim aus dem Malze zieht, welches dem Brodte einen angenehmen Geschmack giebt, ja überdies noch nahrhaft, sättigend und vorzüglich gesund macht. Je

weniger man von diesem süßen Biersaft unter den Teig nimmt, desto länger muß die Nachgährung dauren, ehe der Teig verbacken werden kann. Ueberhaupt ist es gut, wenn man zu solchem schlechten mulstrigen Mehl wenigstens ein Drittheil gutes Mehl beim Kneten noch beimischen kann.

Beim Backen selbst muß man bei dergleichen Mehl die Brodte nicht allzugroß und dicke formen, damit sie gehörig austrocknen können: auch nicht zu viel auf einmal backen, weil das Brod aus feuchtem Getreide oder Mehl leicht schimmelt. Auch darf der Ofen nicht zu heiß seyn, sonst setzt das Brod zu schnell eine harte Rinde an, und kann nicht hinlänglich ausdünsten, da denn die Feuchtigkeit in der Mitte zurückbleibt.

Das Brod von dergleichem feuchten und fehlerhaften Getreide ist größtentheils noch einem andern Unfall unterworfen, indem es, besonders in den Sommermonaten, leicht schimmelt, wodurch es ungesund und ungenießbar wird; und wenn man das Angeschimmelte wegschneidet, großen Abgang an der Brodmasse leidet. Um diesen Verlust zu verhüten, müssen wir die sorgfältigsten Maaßregeln ergreifen. Wir arbeiten aber schon im Voraus entgegen, wenn wir, wie ich schon gesagt, das Mehl vor dem Backen wohl austrocknen, den Teig hinlänglich aufgehen lassen,

die Brodte recht dünne formen, und in dem Ofen gehörig ausbacken lassen, dasselbe ferner vorher recht auskühlen lassen, ehe man es in den Aufbewahrungsort bringt, wozu man den kühlsten und trockensten Ort seines Hauses wählen muß.

Das wirksamste Verwahrungsmittel ist aber das Salz, welches in stärkerer Dosis als gewöhnlich in den Teig genommen werden muß. Andere glauben aber den Schimmel noch besser zu verhüten, wenn sie Kornblüthe oder Lavendelblüthe in das Wasser werfen, welches zum Einteigen bestimmt ist; oder einige Löffel voll Lavendelwasser in den Teig gießen. Können wir aber, trotz aller Vorsicht, den Schimmel nicht ganz verhindern, so müssen wir doch die genaueste Aufsicht darauf haben, daß derselbe nicht überhand nimmt. Zu diesem Behuf müssen wir, sobald das Brod zu schimmeln anfängt, den weitern Fortgang dadurch zu verhindern suchen, daß wir das noch nicht angegangene Brod, nachdem das Beschädigte ausgeschnitten worden ist, in einem heißen Backofen aufbacken; oder das Brod in der Mitte zwischen beiden Rinden durchschneiden, in mehrere Stücke theilen, und an der Luft austrocknen. Zwar geht dadurch viel von seinem eigenthümlichen kräftigen Geschmack verloren, und kann alsdann schwerlich frisch genossen werden, indessen läßt es sich doch noch zu

Suppen, Panaden u. dgl. anwenden, denen es noch einen größern Wohlschmack, als frisches Brod giebt.

Ein anderer und der Gesundheit höchst gefährlicher Fehler des Korns, ist das After- oder Mutterkorn: ein Auswuchs, welcher sich in naßkalten Jahren darunter befindet. Das Mehl davon ist braunblau, und riecht übel: der davon bereitete Brodteig fließt aus einander, und das daraus bereitete Brod zerfällt in Klumpen. Hierbei ist nun keine andere Hülfe, als daß man diesen Auswuchs wegzuschaffen sucht, indem man, ehe man das Korn in die Mühle bringt, so viel Wasser darauf füllet, daß es einer Hand hoch darüber steht, es sodann tüchtig waschen und umrühren läßt, da dann das Mutterkorn oben auf schwimmt, und sofort weggenommen werden kann. Durch dieses Verfahren nun wird das Korn gänzlich gereiniget und brauchbar.

Auf gleiche Art behandelt man auch den Brand im Weizen, welcher ebenfalls gewaschen, umgerührt und gereiniget werden muß.

Sind wir aber auch so glücklich, gutes und fehlerloses Getreide und Mehl zu haben, so können wir weiter gehen, und den Ertrag beim Backen noch zu erhöhen suchen, wenn uns die

Handgriffe und Vortheile bekannt sind, durch welche die Brodmasse vermehrt, und der Geschmack verbessert wird.

Wer blos kräftiges Brod verlangt, läßt gemeinhin das Korn gleich durch vermahlen, ohne es in verschiedene Arten von feinem oder grobem Mehl zu sortiren, und dabei blos die Kleie vermahlen, welche sofort zur Viehmastung angewendet wird. Man sollte indeß nicht glauben, wie viel mehligte, salzigte und öhlichte Theile noch in den Kleien zurückbleiben und verlohren gehen: es ist daher kein geringer Vortheil, wenn wir durch zweckmäßige Handgriffe diese nutzbaren Theile noch aus den Kleien zu ziehen, und zur menschlichen Nahrung anzuwenden wissen.

Zu diesem Behufe brüht man die Kleien, oder noch besser, man kocht dieselben in einem Kessel mit hinlänglichem Wasser auf, stellt sie alsdann ruhig hin, daß sie sich zu Boden setzen, und seigt das Wasser davon durch ein dichtes Seigetuch oder Haarsieb. Diese durchgeseigte Brühe nimmt man nun nebst mehrerem erwärmten Wasser zum Einteigen. Die Erfahrung hat gelehrt, daß der Teig dadurch um den fünften Theil seines Gewichtes vermehrt wird, und das Brod dadurch einen weit kräftigern Geschmack erhält, ohne daß man an der Kleie einen merklichen

Abgang bemerkt, welche noch immer entweder sogleich zur Mästung des Viehes gebraucht werden kann; oder wenn man sie nicht sogleich verbrauchen will, kann man sie auch in einem warmen Backofen wieder abtrocknen, und zu künftigem Gebrauch aufbewahren.

Ländliche Hausmütter wählen oft noch einen andern Weg, zu gleichem Zwecke zu gelangen: sie wenden zum Einsäuren des Teiges Buttermilch oder Schlickermilch an. Hierdurch wird nicht nur die Masse und das Gewicht des Brodtes vermehrt, sondern auch die Güte und der Geschmack desselben verbessert, so daß es nach Tagen noch so frisch und wohlschmeckend ist, als wenn es erst den Tag zuvor gebacken wäre. Es ist eben nicht nothwendig, so viel Milch zu nehmen, als zum Einteigen erforderlich ist; man kann in Ermangelung einer hinlänglichen Menge nach Verhältniß der Teigmasse noch Sauerteig und Wasser hinzusetzen, und doch seinen Endzweck, das Brod zu verbessern und zu vermehren, erreichen.

Ein dritter Vortheil, wohlfeileres und zugleich schmackhafteres Brod zu erhalten, ist eine Mischung von verschiedenen Getreidearten und Früchten. Wenn man nämlich einen Theil Weizenmehl, von welchem blos die Kleie abgesondert ist, mit einem gleichen Theil Roggenmehl, und etwas wenigem Habermehl zusammen mengt. Diese Mischung von Mehl wird, wie

gewöhnlich, mit Sauerteig, Wasser und Salz am Abend eingeteigt, am Morgen geknetet und gebacken. Von diesem Teige behält man nun einen Klumpen, ohngefehr einer doppelten Faust groß, zurück, bestreut ihn mit Salz, und verwahrt ihn an einem warmen Orte. In 14 Tagen ist dies ein guter Sauerteig, und mit dem folgenden Gebäcke, womit man eben so verfährt, kann man schon binnen 8 oder 10 Tagen einsäuren. Nun ist man so weit gekommen, das vortreflichste Brod backen zu können. Wenn man beim Backen nach allen Regeln der Bäckerkunst verfährt, so kann man kein schmackhafteres und gesünderes Brod finden, welches nach 14 Tagen noch bei höchster Güte ist. Die Wohlfeilheit desselben aber hängt von den Preisen ab, in welchen der Weizen und Haber gegen den Roggen steht. In den schlesischen Provinzialblättern schlug einst Herr Amtsrath Huber in Zossen noch eine andre Mischung vor, aus welcher man wohlfeiles und wohlschmeckendes Brod erhalten kann.

Man nimmt 1 Scheffel Weizen, 1 Scheffel Roggen, 2 Schfl. Haber, 2 Schfl. Gerste und 2 Schfl. Kartoffeln. Diese Getreidekörner werden gut untergemengt, gemeinschaftlich gemahlen und blos die Kleie zurückbehalten. Die Kartoffeln aber theilt man in zwei Hälften. Die eine kocht man in Wasser, schält und reibt sie zu einem Brei: hiermit wird nun Abends

das Mehl zu Teig eingemacht, und mit Sauerteig, wie gewöhnlich eingesäuert. Die andere Hälfte der Kartoffeln wird roh geschabt zerrieben, und dann in einem Sacke wohl ausgepreßt, und stark ausgerungen. Diese ausgepreßte Masse wird, wenn der Teig über Nacht gegohren hat, des Morgens mit gehörigem Salze zugeknetet, und hierauf die Brodte geformt. Doch müssen dieselben nicht allzugroß gemacht werden, auch vor dem Einschieben in den Ofen zuvor an einem warmen Orte gehörig aufgehen. Sodann werden sie in den Backofen geschoben, der jedoch nicht stärker, als gewöhnlich geheizt werden darf. In 2 Stunden sind die Brodte fertig. Um ihnen ein besseres Ansehen zu geben, kann man den obern Theil des Brodtes vor dem Einschieben in den Ofen vermittelst eines Pinsels mit Bier bestreichen, und mit Kümmel überstreuen. Bei diesem gemischten Brod (versichert Herr Huber) kann man an jedem Scheffel Mehl 25 sgl. ersparen, und ein Brod erhalten, welches das gemeine Roggenbrod an Güte weit übertrift.

Diese letzte Anweisung führt mich nun zu dem dritten Abschnitt unserer ökonomisch spekulativen Unterhaltungen, über das Brodbacken, nämlich zu den

Surrogaten oder Stellvertretern des Roggenmehls beim Brodbacken.

Um hierdurch den wichtigen Endzweck der Ersparniß zu erlangen, kommt es auf 2 Stücke an: erstlich auf die Wohlfeilheit, und dann auf die Nahrhaftigkeit der Stellvertreter.

Was das Letztere anbelangt, so zeichnen sich darunter die Gerste und Kartoffeln am meisten aus. Um aber das Erstere zu bestimmen, kommt es nicht blos auf den Preis dieser Surrogate, sondern auch auf das Gewicht und den innern Gehalt derselben in Vergleichung gegen das Korn, an. Denn ein Scheffel Kartoffeln ist auf alle Fälle wohlfeiler, als ein Scheffel Korn; dagegen geben 2 Scheffel Kartoffeln kaum so viel und schweres Brod, als ein Scheffel Roggen. Es ist indeß unmöglich, hierüber eine Berechnung beizubringen, da die veränderten Preise unsern Spekulationen oft eine andre Wendung geben: und ich muß dies auszumitteln blos der Aufmerksamkeit und Erfahrung jeder klugen und betriebsamen Hausmutter überlassen.

Bei Miswachs und Kornmangel aber sind diese Untersuchungen ganz überflüssig, indem wir ohnehin, in Ermangelung des Korns, genöthiget sind, andere Getreidearten und Früchte zum Brodbacken anzuwenden. Und es gehört daher ohnstreitig zu der Kunst,

bei theuren Zeiten wohlfeil hauszuhalten, daß man diese Surrogate kennt und zweckmäßig zu behandeln versteht; daher ich die vorzüglichsten Anweisungen hierzu nach der Reihe anführen will.

Die nahrhafteste und beste Getreideart nächst Korn und Weizen ist die Gerste, und wir wollen daher das

Gerstenbrod

zuerst vor die Hand nehmen. Obgleich das Brod von der besten Gerste sehr weiß und genießbar ist, so ist es doch weder so nahrhaft, noch so leicht verdaulich, als das Roggenbrod; und man pflegt daher beide Mehlsorten zu vermischen, so daß man ¼ auch wohl ⅓ Gerste und das übrige Roggen nimmt, welches eine sehr gute Brodart giebt, besonders ist diese Mischung bei ausgewachsenem Korne vortheilhaft und nothwendig. Da aber die Gerste wenig gährende und bindende Kräfte hat, so muß man mehr Sauerteig, als zum Roggenbrod nehmen.

Will man aber das Gerstenmehl an Suppen, Breie u. dgl. gebrauchen, so kann man es dem weizenen Mehl an Güte gleich bringen, wenn man es durch folgenden sehr einfachen Handgriff verfeinert. Man nimmt rein gelesene, und wenn möglich Wintergerste, läßt sie auf der Mühle fein mahlen, und schlägt es überdies noch durch ein feines Haarsieb. Als-

dann verfertiget man einen viereckigen Sack von Leinwand, oder eine Serviette, füllt ihn fest mit Mehl an, nähet ihn zu, befestiget ein Band daran, und preßt ihn ein, daß das Mehl recht fest beisammen liegt. Ferner näht man unten einen Kranz von Stroh an den gefüllten Sack, legt ihn in einen Kessel mit Wasser, so daß dasselbe wenigstens 3 Zoll hoch darüber steht, deckt den Kessel mit einem Brett oder hölzernen Deckel zu, und befestiget ihn vermittelst eines Stockes, welcher durch die Handgriffe des Kessels gesteckt wird. Nun wird Feuer unter den Kessel gebracht, und das Mehl 8 bis 9 Stunden ohne Aufhören gekocht: sobald das Wasser darauf einkocht, wird nebenbeistehendes siedendes Wasser nachgefüllt. Nach diesem 8stündigen Kochen nimmt man den Sack heraus, trennet ihn von einander, und nimmt das naßgewordene Mehl weg, welches man sogleich in frisches Wasser wirft, und zur Gesindespeisung, oder wenigstens zur Viehmastung anwendet; den innern trocknen und harten Mehlklumpen aber schneidet man in Stücken einer Faust groß, legt dieselben auf Breter, und läßt sie in einem Backofen, welcher nicht mehr allzuheiß ist, abtrocknen. Wenn man diese Stücke nun in einen Sack füllt, so hält sich dieses Mehl viele Jahre gut.

Will man nun Gebrauch davon machen, so zer-

drückt und zerreibt man ein Stück dieses Mehles klein, und sichtet es durch ein Haarsieb. Dieses Mehl ist nicht nur durch diese Behandlung an Feine und Geschmack verbessert, sondern quillt auch stärker, und ist sogar das beste Heilmittel bei Brustbeschwerden, wenn man täglich Suppen davon genießet.

Bei Miswachs und Kornmangel kann man wohl auch

Hirsenbrod

bereiten, welches, wenn es mit Weizenmehl vermischt und stark gesalzen wird, sehr schmackhaft und nährend ist.

Oder man kann auch

Buchweizenbrod

backen: mit Roggenmehl vermischt giebt es zwar ein schwarzes, aber leichtes und wohlschmeckendes Brod.

So bereitet man auch wohl bei Kornmangel

Erbsen- oder Bohnenbrod.

Doch wird nie Erbsen- oder Bohnenmehl allein verbacken, sondern blos mit Roggen- oder Weizenmehl vermischt, so daß man auf 3 Theile dieses oder jenes Getreidemehles den vierten Theil Erbsen- oder Bohnenmehl zusetzet. Man kann auch dieses Mehl mit türkischem Weizen vermischen, wodurch es einen

sehr angenehmen Geschmack bekommt. Da aber dergleichen Mehl an sich schwer in Gährung geräth, so bedarf es viel Sauerteig, auch ist es wegen seiner blähenden Eigenschaften nothwendig, etwas Kümmel darunter zu nehmen. Ueberhaupt gehört aber dieses Brod nur für die arbeitende Volksklasse.

Gesünder und wohlschmeckender ist das

Wickenbrod

besonders wenn man Wicken von weißem Saamen haben kann. Die Wicke mit schwarzem Saamen ist zwar von gleicher Güte und Geschmack, nur giebt es dunkleres und schwärzeres Brod. Das Mehl von weißen Wicken giebt einen gelblichten Teig, welcher leicht in Gährung gesetzt werden kann; und, mit Weizenmehl vermischt, dem Gebackenen einen bessern und angenehmern Geschmack mittheilt, und vorzüglicher als von reinem Weizenmehl macht.

Da jedoch unter allen Getreidearten der türkische Weizen oder Mais den ergiebigsten Ertrag und die reichste Erndte liefert, so wäre zu wünschen, daß man auch einen allgemeinern Gebrauch davon machte und auch

Maisbrod

bereiten lernte, welches in theuren Zeiten ein wichti=

ges Roggensurrogat werden könnte, zumal da es eine Sommerfrucht ist. Da indeß noch vielen Hausmüttern die Bereitungsart dieses Brodtes unbekannt ist, so will ich dieselbe, wie sie uns Herr Prof. Gotthard gelehrt hat, hier beifügen.

Er versuchte es erst mit einer Mischung von Roggen- und Maismehl, wozu er entweder zwei Theile Roggen- und einen Theil Maismehl, oder auch nachher beides zu gleichen Theilen nahm, und erhielt ein sehr schmackhaftes Brod; doch fand er, daß etwas mehr Sauerteig, als gewöhnlich, erforderlich war. Auch machte er Versuche, Brod aus lauterem Maismehl zu backen, welche zu seiner Zufriedenheit ausfielen.

Zu dem vermischten Maisbrod ließ er von dem Maismehl mit warmen Wasser einen Brei machen: da dieser abgekühlt war, ließ er den Sauerteig und den vierten Theil Roggenmehl darunter mischen, und wie gewöhnlich einteigen. Den andern Morgen ließ er den Teig mit noch einem Viertheil Roggenmehl durchkneten und dann zu Brodten formen und abbacken, welche sehr wohlschmeckend waren.

Bei dem andern Versuche mit bloßem Maismehl ließ er das Mehl ebenfalls mit heißem Wasser zu einer gewöhnlichen Teigmasse anrühren, setzte dieselbe mit Bierhefen in Gährung, lies den andern Tag Mais-

mehl ankneten, und behandelte es übrigens wie anderes Weißbrod, welches einen sehr angenehmen Geschmack hatte.

Eigenthümerinnen von Gärten und andern kleinen Besitzungen könnten sich nun bei theuren Zeiten einen ungemeinen Vortheil verschaffen, wenn sie um die Ränder ihrer Garten- oder Feldbeete anbauten, welcher die darauf verwendete Mühe und Arbeit hundertfach vergütete.

Nur ist bei diesem Mehl noch eine Schwierigkeit zu heben übrig: — Das Maismehl hat den Fehler, daß es in der Mühle leicht sandig wird, und zwischen den Zähnen knirscht. Dieses rührt daher, weil die Mühlsteine zu weich sind, eine so harte Frucht zu zerreiben: oder weil die Müller gewöhnlich die Mühlsteine hierzu zu schärfen pflegen. Bei kleinen Portionen kann man nun diesen Unfall durch folgenden Handgriff verhüten.

Man läßt zu diesem Behufe den türkischen Weizen im Wasser halb gar kochen: hernach das Wasser davon ablaufen, und ihn wieder abtrocknen. Sobald er recht trocken ist, wird er in einem reinen Geschirr mit Asche vermischt, über Kohlen geröstet, und damit er nicht verbrennt, wohl umgerührt, bis er eine röthliche Farbe angenommen hat. Wenn er diese Farbe hat, wird die Asche davon gesiebt und gereiniget, dann

der Mais aufs neue, mit Bohnenkrautasche vermischt, in einen Mörser gethan und darinnen gelinde gestoßen, bis die Körner platzen und zu Grütze werden, welchen man nun sofort in einer Handmühle oder Mörser zu Mehl macht und in der Sonne trocknet. Der Gries sowohl als das Mehl sind zu mancherlei Backwerk und Speisen brauchbar.

Das allgemeineste Surrogat des Kornes sind aber wohl die Kartoffeln, und wir wollen daher unsern größten Fleiß darauf wenden, gutes

Kartoffelbrod

bereiten zu lernen. Man kann aber dieses Brod aus rohen und gekochten Kartoffeln, mit und ohne Vermischung mit Getreidemehl zubereiten; wir wollen also alle diese Methoden näher beschreiben, und den Leserinnen die Wahl überlassen, welche sie für die beste halten.

Das erste sey also das Brod aus **rohen Kartoffeln**. Hierzu werden dieselben gewaschen, geschabt und auf dem Reibeisen gerieben. Nun wässert man sie 6 bis 12 Stunden in frischem Wasser aus, damit ihnen der etwanige wilde Geschmack benommen wird. Will man nun Brod davon bereiten, so macht man vorerst die Hefen oder den Sauerteig, welches von beiden Gährungsmitteln man nehmen will, mit etwas

Roggenmehl ein, thut ihn in die Kartoffelmasse, und gießt etwas weniges wärmeres Wasser daran; arbeitet es wohl durch einander, und mischt so viel Roggenmehl darunter, als zur gehörigen Steife des Teiges nöthig ist. Nachdem es die erforderliche Zeit zum Zukommen oder Gähren gehabt hat, thut man Salz hinzu, und knetet nach Bedarf Roggenmehl daran. Zuletzt wird es nach dem Aufgehen in Brodte geformt, und in Ofen gebracht, welcher aber etwas heißer, als gewöhnlich, seyn muß. Von 1 Scheffel Roggenmehl und 2 Scheffeln Kartoffeln erhält man so viel Brod, als sonst von 2 Scheffel Getreidemehl.

Wir können aber auch Brod von gekochten Kartoffeln backen. Man kann hierzu die Kartoffeln waschen, überkochen, ihnen die Haut abziehen und sie sodann zu einem Brei zerdrücken. Oder besser: man schabt sie roh, läßt sie über Nacht im Wasser auswässern, schneidet sie ferner in Stücke, und läßt sie weich kochen, da sie sich dann leicht zu einem klaren Brei zerdrücken lassen. Hiervon kann man nun nach zweierlei Methoden Brod bereiten. Nach der ersten: thut man den Sauerteig in die Kartoffelmasse, mischt nach Bedarf Roggenmehl darunter, ohne jedoch einen Tropfen Wasser daran zu gießen. Am künftigen Morgen knetet man, wie gewöhnlich, wieder Roggenmehl daran, doch gießt man wieder kein

Wasser daran, und nachdem der Teig wieder zum zweitenmal zugekommen ist, wird er ausgewirkt und die Brodte in einen heißen Ofen gebracht.

Nach der zweiten Methode nimmt man zum Einsäuren nur die Hälfte der Kartoffeln und des Roggenmehls, und beim Kneten des andern Morgens von beiden die andere Hälfte: und obgleich der Teig ebenfalls etwas derb seyn muß, so wird doch ein wenig Wasser daran gegossen, doch muß der Ofen hierzu auch stark geheizt werden. Auf diese Art erhält man mehreres und lockeres Brod, als nach der ersten Methode.

Wollen wir nun auf die dritte Weise Brod aus Kartoffelmehl bereiten, so müssen die Kartoffeln zuvor in Mehl verwandelt werden. Die kürzeste Methode hierzu ist, daß man die Kartoffeln rein abwäscht, in kleine Stücken schneidet, und entweder in der Sonne, oder noch besser, im Backofen, nachdem das Brod herausgenommen ist, abtrocknet, und dergestalt dörret, daß keine Feuchtigkeit zurückbleibt. Diese getrockneten Kartoffeln werden nun sofort in eine Mühle gebracht und zu Mehl vermahlen; wovon man die Kleie zur Viehmastung anwenden kann; das Mittelmehl taugt zum Gesindebrod, das feinste aber nicht nur zu herrschaftlichem Brod, sondern selbst zu Klößen und Kuchen. Da aber diese gedörrten Kartof-

feln leicht eine bräunliche Farbe annehmen, auch etwas von ihrem natürlichen Geschmack verlieren, so hat man eine zweite Methode das Kartoffelmehl zu gewinnen, erfunden, nach welcher es noch schöner ausfällt.

Man siedet die Kartoffeln im Wasserdampf, indem man einen Kessel zur Hälfte mit Wasser anfüllt, ein passendes Sieb darauf setzt, in welches man die Kartoffeln thut, und alles mit einem passenden Deckel zuschließt. Dann wird Feuer unter den Kessel gebracht und das Wasser darinnen so lange im Kochen erhalten, bis die darüber befindlichen Kartoffeln weich sind, da man sie dann, wenn sie wieder abgekühlt sind, schält, und mit einem hölzernen Rollholz, dessen man sich zum Kuchen- oder Nudelmachen bedient, zerdrückt, endlich aber im Backofen auf Bretern mit schmalen Rändern abtrocknet, auf welche man sie ohngefehr 3 Finger hoch aufleget, und nach dem Brodbacken in den Ofen einschiebet. Das Ofenloch darf jedoch nicht zugestopft werden, sondern muß offen bleiben, damit der Dampf herausziehen kann. Wenn sich kein Dampf mehr findet, sich die Kartoffeln leicht mit den Fingern zerbröckeln lassen, und im Zerreiben ein Geräusch machen, als wenn man Haselnüsse rüttelte, so ist dies das Zeichen, daß sie trocken genug sind, da man sie dann herauszieht, auf den Brettern erkalten lässet, und dann in Säcke

füllt, die man auf einen trockenen und luftigen Ort stellt. Diese Trocknung muß aber schnell vor sich gehen, und den nöthigen Grad von Hitze haben, weil sie sonst leicht schwarz anlaufen, und an ihrer Güte verlieren. Hat man nun auf diese Art einen hinlänglichen Vorrath von Kartoffeln abgetrocknet, so läßt man sie wie das Getreide mahlen. In diesem Zustande wiegen sie $\frac{2}{3}$ weniger als roh, und nehmen auch weniger Raum ein. Hierauf verwahrt man das Mehl vor Feuchtigkeit, so behält es seine Güte lange Zeit, und das Brod hiervon wird weit schmackhafter und nahrhafter.

Dieses Kartoffelmehl kann man nun mit Weizen- Roggen- und Gerstenmehl verbacken. Bei dem Weizenmehl nimmt man beides zur Hälfte: bei dem Roggen- oder Gerstenmehl mischt man $\frac{1}{3}$ Kartoffelmehl unter $\frac{2}{3}$ Getreidemehl. Am besten ist es, diese Mischung nach dem Gewichte zu bestimmen, z. B. auf 40 Pfund Weizenmehl kann man 17 Pfund Kartoffel rechnen; von einem Theil dieses vermischten Mehles macht man mit Sauerteig und ein wenig Wasser den Teig ein: knetet des Morgens das übrige Mehl daran, und gießt nach Bedarf ein wenig Wasser zu, doch muß der Teig etwas fester als von bloßem Getreidemehl seyn. Man deckt nun den Teig wohl zu,

daß er wieder aufgeht, wirkt ihn, wenn dies geschehen, aus, und bringt die Brodte in den Ofen, welcher aber stark geheizt seyn muß. Eine Viertelstunde hält man den Ofen verschlossen. Wenn sich nun das Brod hinlänglich gefärbt hat, so öfnet man die Ofenthüre einen Zoll breit. Ist nun das Brod fertig, so nimmt man es heraus, legt es auf die obere Seite, und schließt den Ofen fest zu, damit er seine Wärme behält: nach einer halben Stunde schiebt man das herausgenommene Brod noch einmal in den Ofen, und läßt es noch eine Stunde darinnen, wobei jedoch der Ofen offen bleibt.

Dieses zweite Backen des Brodtes, welches aber nicht eher geschehen darf, bis das Brod erkaltet ist, darf nicht unterlassen werden, wenn das Brod gerathen soll. Um den Geschmack zu verbessern, und die Trockenheit des Brodtes zu befördern, kann man auf 10 Pfund Mehl 1 Loth Salz rechnen. Diese obige Mischung von 57 Pfund Mehl giebt 100 Pfund Brod, welches sich 10 Tage frisch erhält.

Man hat bemerkt, daß die weißen oder gelben Kartoffeln, mit grauer Schale mehr Mehl geben, als die rothen, welche dichter sind, und mehr Feuchtigkeit enthalten

Uebrigens kann man auch aus ausgewachsenen und erfrornen Kartoffeln Brod bereiten: nur

daß

daß dieselben weniger Mehl, als gute unbeschädigte und fehlerfreie Kartoffeln geben.

Nachdem man die erfrornen Kartoffeln mit frischem Wasser vermittelst eines Besens von allem Schmuz gereiniget hat, werden sie, so hart als sie sind, entweder im Wasser, oder noch besser im Dampfe gekocht: wenn sie nun weich sind, kann man sie schälen und zerreiben; oder man treibt sie ungeschält durch ein Drathsieb. Dieses Zermalmen oder Durchtreiben geht aber leichter von statten, wenn man es erst den andern Tag nach dem Kochen vornimmt, da denn die Kartoffeln weit mürber sind.

Auf ein Viertel dieser Kartoffelmasse setzt man nun $1\frac{1}{2}$ gestrichene Viertel Roggen- oder Gerstenmehl hinzu, und zwar auf diese Art, daß man die Kartoffelmasse mit der Hälfte des Getreidemehles und hinlänglichem Sauerteige einsäuert, sich aber wohl vorsieht, daß man nicht zu viel Wasser hinzu gießt, indem der Teig derber, als von bloßem Getreidemehl seyn muß. Hat der Teig die erforderliche Wärme gehabt, so knetet man des Morgens den übrigen Theil des Getreidemehles daran und verfährt übrigens mit dem Auswürken, Formen und Backen der Brodte, wie gewöhnlich, nur daß man den fünften Theil Holz mehr zum Heizen des Backofens anwendet, und die Brodte hinlängliche Zeit im Ofen lässet.

Hat uns der Unfall getroffen, daß uns eine Menge Kartoffeln erfroren ist, welche wir durch den Winter nicht sämmtlich verbacken können, und daher befürchten müssen, daß sie bei gelindem Wetter aufthauen und hernach leicht faulen dürften, so bleibt uns nun noch die Sorge, wie wir dieselben vor Verderben schützen, und so gut als andere Kartoffeln benutzen sollen. Hierzu werden die Kartoffeln aufgethauet, wobei es gleich viel ist, auf welche Art es geschieht. Alsdann werden sie zerschnitten, und unter eine Presse gebracht, wobei man sich Mühe geben muß, alle Feuchtigkeit aus ihnen heraus zu bringen. Ist dies geschehen, so nimmt man sie heraus, legt sie auf Horden oder Backbretter, und setzt sie entweder in einen starken Luftzug oder in einen Backofen, wenn das Brod herausgenommen ist, und läßt sie völlig trocknen. Je langsamer dieses Trocknen von statten geht, desto besser ist es: denn, wenn man sich dazu einer schnellen und starken Hitze bedienen wollte, so würden die Kartoffeln zu hart und glasigt werden, und sich nachher entweder gar nicht oder doch sehr schwer zu feinem Mehl vermahlen lassen. Das beim Auspressen abgelaufene Wasser läßt man eine Zeitlang ruhig stehen, da sich dann noch ein Theil Satzmehl niederschlägt, und an den Boden des Gefäßes ansetzt, wovon man das obenstehende Wasser abseiget, und

das Satzmehl herausnimmt, und abtrocknet. Wenn es in einem Mörser fein zermalmet wird, kann man es zu Klößen, Suppen u. dgl. vortheilhaft benutzen. Die getrockneten Kartoffeln kann man sofort in Säcke füllen, und in diesem Zustande an einem trocknen Orte aufbewahren, oder man kann sie auch bald in der Mühle in Mehl verwandeln lassen. Die Schale dieser gepreßten Kartoffeln fällt leichter ab, als die Kleie des Getreides. Wenn man von diesem Kartoffelmehl den vierten Theil zu drei Theilen Getreidemehl mischet, so erhält man ein gutes nahrhaftes Brod, zu welchem jedoch etwas mehr Sauerteig, als gewöhnlich, genommen werden muß.

Man kann aber auf diese Art nicht nur die erfrornen Kartoffeln benutzen, sondern überhaupt alle Kartoffeln, welche man zum Brodbacken bestimmt hat, auf das bequemste und leichteste aufbewahren, und in Mehl verwandeln; so daß man von einer Erndte bis zur andern damit auskommt, welches in ihrem natürlichen Zustande nicht leicht angehet, weil sie dann, wenn man sie im Winter vor dem Froste schützte, dennoch im Frühjahr auswachsen und verderben würden. Nur muß man beim Pressen den äußersten Fleiß daran wenden, alle, auch die mindeste Feuchtigkeit davon abzuziehen, und nachher die Stücke bis in ihr Innerstes wohl auszutrocknen.

Die Kartoffeln sind aber nicht nur in Mehl verwandelt für eine Haushaltung sehr nützlich, sondern können auch als ein

Surrogat des Grießes oder Grützes

zubereitet werden. Hierzu werden die Kartoffeln überkocht, wozu das Dampfkochen vorzüglich zu empfehlen ist, dann die Haut abgezogen, und wenn sie erkaltet sind, in Würfel geschnitten, zuletzt aber an der Sonnen- oder Ofenwärme abgetrocknet. Damit dieses Geschäfte weniger Zeit wegnimmt, können die Kartoffeln nach und nach in kleinen Portionen also zubereitet, und nach Bequemlichkeit abgetrocknet werden. Hat man einen Vorrath davon zusammen gesammelt, so übergiebt man ihn dem Müller, um Grütze daraus zu verfertigen, wobei man ihm jedoch einprägt, daß er zwar seine Mühlsteine dazu schärfen könne, sich aber wohl vorsehen müsse, daß nicht Sand und Kleie zurückbleiben, wodurch der Grütze verdorben und ungenießbar gemacht würde. Man kann sich nun nach Gefallen groben oder feinen Grütze bestellen, auch das Mehl, welches davon abfällt in der Haushaltung vortheilhaft benutzen. Dieser Grütze vertritt ganz die Stelle des gewöhnlichen Grützes, und giebt besonders, mit Milch eingerührt, sehr gute Klöße.

Auf andere Art kann man auch dergleichen Gries von Kartoffeln bereiten, wenn man die Kartoffeln nicht überkocht, sondern roh schabet, in Würfel schneidet, und in einem Backofen abtrocknet. Man darf jedoch nicht glauben, daß man etwas dabei versehen hat, wenn die getrockneten Kartoffeln auch äußerlich blaulicht scheinen; dies benimmt ihnen nichts von ihrem Werthe. Nach dem Erkalten können sie in eine Mühle gebracht, und Gries oder Grütze davon gemacht werden. Hat man aber nur eine kleine Portion von überkochten, oder rohen getrockneten Kartoffeln, so daß es nicht der Mühe lohnt, dieselben in die Mühle zu bringen, so kann man sie in einem Mörser stoßen, und sodann durch ein Sieb das Mehl von dem Gries absondern, da denn das erstere zu mancherlei Backwerk benutzt wird, der letztere aber in Fleischbrühe oder Milch gekocht, ein sehr gutes Essen giebt.

Dieser Gries oder Grütze von rohen Kartoffeln hat den Vorzug vor demjenigen von gekochten Kartoffeln, daß er nicht so lange kochen darf, als jener, und dabei einen bessern Geschmack und Ansehn hat.

Man kann auch die

Kartoffeln zu Stellvertretern des Reißes

anwenden, und in Gestalt des Sago oder Reißes formen: doch muß man hierzu ein besonderes Werkzeug haben. Man läßt sich hierzu eine Röhre von weißem Blech mit einem hölzernen Stempel machen, ohngefehr so, wie eine Spritze zum Spritzkuchen. Diese Röhre ist am Boden und rund herum an den Seiten mit kleinen Löcher in der Größe eines Reißkorns durchschlagen. Nachdem nun die Kartoffeln im Dampfbade gekocht, geschält und dann zerdrückt sind, läßt man sie erkalten, füllt die Röhre damit an, und drückt die Masse vermittelst des Stempels durch die Löcher auf einen Teller, oder untergelegtes reines Papier, und so fährt man so lange fort, bis die ganzen Kartoffeln durchgetrieben sie; doch muß man jedesmal ehe man wieder die Röhre füllt, das Durchgedrückte von dem Teller oder Papier mit zusammengebundenen Federn auf ein größeres Geschirr fegen, damit es nicht hoch über einander liegt, und sich wieder zusammen hängt. Wenn man alles auf diese Art durchgedrückt hat, läßt man es ein wenig übertrocknen, thut dann etwas davon in einen platten Durchschlag oder Sieb mit großen Löchern, rüttelt es hin und her, daß sich die kleinen Kartoffelwälger abrunden, glätten und endlich durch die großen Löcher

fallen. Welche man sofort in der Sonne oder auf einem Ofen langsam trocknet, bis sie ganz dürre sind, da man sie dann lange Zeit in leinenen Beuteln oder Säckchen aufbewahren kann. Wenn man mit diesem Durchsieben und Körnen nicht wohl zu Stande kommen könnte, so kann man auch die Kartoffelwälgerchen, so wie sie aus der Spritze kommen, auf einem Ofen langsam trocknen, und wenn sie so dürre sind, daß sie sich mit den Fingern zerbröckeln lassen, mit einem Rollholze darüber hinfahren, daß sie in kleine Stückchen zerbrechen, welche man nun durch einen großlöcherigten Durchschlag oder Sieb von den kleinen Brocken absondert.

Noch besser wird dieser Kartoffelreiß, wenn man die Kartoffeln kocht, schält, auf einem Reibeisen reibt, und mit Weizenmehl vermischt, dann einige Eier darunter schlägt, und damit zu einem derben Teige macht, welchen man nun in die Röhre füllt, durchtreibt und wie zuvor behandelt. Auf diese Art erhält man einen Reis, welcher die beste Eiergraupe und Nudeln übertrift, und in Milch oder Fleischbrühe gekocht werden kann. Da die Kartoffeln doch jederzeit wohlfeiler als Weizenmehl, Reis u. dgl. sind, so darf man sich die kleine Mühe dieser Zubereitung nicht dauren lassen, weil man dadurch eine wohlschmeckende, sättigende,

und dabei sehr wohlfeile Speise auf den Tisch liefert, welche überdies ein sehr gutes Ansehen hat.

Da uns aber die Kartoffeln durchaus in der Haushaltung nützlich und unentbehrlich sind, so muß uns auch an ihrer Erhaltung und guten Aufbewahrung gelegen seyn. Zwar haben wir schon gelernt, die erfrornen Kartoffeln zu benutzen; zuweilen begegnet uns aber noch ein anderer Unfall, indem sie manchmal in Gruben und warmen Kellern auswachsen. Indeß auch diese sind deshalb noch nicht verloren, und können noch brauchbar gemacht werden. Um diesen Fehler zu verbessern, legt man die ausgewachsenen Kartoffeln auf einen luftigen Boden, so dünn und weit aus einander, daß eine die andere nicht berührt. In Zeit von 7 bis 8 Tagen wird das ausgeschoßte Laub dürre, daß man es abnehmen kann. Will man nun von den Kartoffeln Gebrauch machen, so legt man sie den Abend vor dem Kochen in kaltes Wasser, da sie dann am folgenden Morgen frisch aussehen, und so angenehm schmecken, als wenn sie erst eingeerndtet wären.

3.

Von Butter und Fett.

So unentbehrlich das Brod ist, so nothwendig ist auch die Butter in jeder Haushaltung. — Indessen da sich weder bei der Bereitung, noch bei der Benutzung der Butter eine Ersparniß anbringen läßt, so werde ich wenig darüber sagen können. Doch will ich einige Haushaltungsvortheile, vorzüglich in Rücksicht des Fettes, als eines Surrogates der Butter anführen.

Da die Butter im Winter weit theurer, und noch dazu von geringerer Güte als im Sommer ist, so pflegen sorgsame Hausmütter ihren Buttervorrath für den Winter schon im Frühjahr oder Sommer einlegen zu lassen. — So vortheilhaft diese Besorgung für das Hauswesen ist, so kann man doch von diesem eingelegten Vorrath keinen Gebrauch zur Tischbutter machen, und ist daher genöthiget, mit schlech-

ter und dabei theurer frischen Butter vorlieb zu nehmen. Es ist daher ein nicht unwichtiger Haushaltungsvortheil, wenn man die Kunst versteht, der Dauerbutter ihr frisches Ansehen und Geschmack so zu erhalten, daß man sie mitten im Winter ohne Bedenken auf eine Tafel bringen kann. Es bedarf hierzu blos eines Zusatzes oder vielmehr einer Komposition beim Salzen der Butter, welche sie vor aller Neigung ranzig zu werden, verwahrt. Man nimmt einen Theil Zucker, einen Theil Salpeter und zwei Theile gewöhnliches Küchensalz, stößt alles zu einem feinen Pulver, mischt es unter einander, und rechnet auf jedes Quart Butter 2 Loth von dieser Mischung. Der Zucker, welcher hierbei dem Salze zugemischt wird, giebt der Butter einen lieblichen Geschmack und der Salpeter verschaft derselben durch seine kühlende Eigenschaften eine längere Dauer. Im Anfange giebt diese Mischung der Butter zwar eben keinen Wohlgeschmack; nach und nach aber verliert sich dieser Vorschmack gänzlich, und sie bekommt einen so angenehmen markigen Geschmack, als die beste Maibutter.

Ein anderer Haushaltungsvortheil ist es, wenn wir die Butter durch irgend einen Zusatz vermehren, und wenigstens auf diese Art zur Gesindespeisung anwenden können. Da aber die Kartoffeln nun

einmal das Manna sind, aus welchem wir machen können, was wir wollen, so können wir auch die

Butter durch Kartoffeln vermehren.

Hierzu stehen uns zwei Wege offen. Nach dem ersteren, werden die Kartoffeln gekocht, geschält und auf einem Reibeisen zerrieben. Diesen Kartoffelbrei schüttet man sofort nebst der Sahne in das Butterfaß und buttert die Masse, wie gewöhnlich. Ist die Butter fertig, so wird sie heraus genommen, wohl ausgedrückt und gesalzen. Von einem Pfunde Sahne und einem Pfunde Kartoffeln erhält man 2 Pfund Butter, bei welcher man nur wenig Unterschied gegen Butter aus bloßer Sahne bemerkt.

Kann man aber nicht selbst buttern, so muß man den andern Weg erwählen. Zu diesem Behuf läßt man Butter über gelindem Kohlenfeuer zergehen, und nimmt den Schaum oder das Unreine davon ab; alsdann mischt man unter ein Pfund dieser Butter nach Gefallen die gekochten und geriebenen Kartoffeln, jedoch nicht unter einem und nicht über 3 Pfund, und salzt sie aufs neue. Sollte sie schon etwas älternd schmecken, so läßt man zuvor eine Zwiebel darin braten, welche allen ranzigen Geschmack wegnimmt.

Diese Butter erhält sich lange Zeit gut, und

kann sowohl zum Einbrennen benutzt, als frisch auf Brod mit Vortheil genossen werden.

Das nützlichste Surrogat der Butter ist jedoch, besonders zur Gesindespeisung, das

Fett.

Denn, wenn es auch bei theuren Zeiten eben nicht viel wohlfeiler als die Butter ist, so fettet doch eine kleinere Quantität desselben eine größere Menge von Speise hinlänglich ab. Ohne Zweifel sage ich hier meinen Leserinnen nichts Neues, welches ihnen nicht durch eigne Erfahrung schon längst bekannt wäre; aber als etwas ihnen vielleicht noch Unbekanntes und Neues, will ich ihnen eine Komposition oder

Mischung von Fettigkeiten

vorschlagen, durch welche sie ihren Fettvorrath verbessern und nutzbarer machen können.

In großen Haushaltungen, wo man entweder selbst einschlachtet, oder doch viel Fleisch verspeist, hat man auch mancherlei Fett. Man nimmt also geschmolzenes Schweinefett, Speck, frisches Schöpsen- oder Kalbsfett &c. etwas Butter, und nach Gefallen auch wohl ein wenig Baumöl, oder anderes feines inländisches Oel, wovon wir künftig mehreres sagen werden; läßt alles zusammen in einer Pfanne

schmelzen und so lange sieden, bis alle wässerige Theile verraucht sind, wozu man ein wenig ganzen Zimmt, Nelken, Muskatennuß und Citronschale werfen kann. Wenn alles dieses wohl gesotten und vermischt ist, seiget man es durch ein leinenes Läppchen in ein reines Gefäß und läßt es gerinnen. Einige Monate nach dieser Bereitung wird diese Mischung am besten seyn, und hält sich ein ganzes Jahr hindurch gut; doch müssen wir dieselbe gehörig salzen. Der Vortheil bei dieser Komposition ist, daß man es zu allen Speisen, ja sogar an Suppen gebrauchen, und auch als Backschmalz benutzen kann: sie hat einen sehr guten Geschmack und man braucht auch bei weitem nicht so viel davon, als wenn man eines dieser Fette besonders nimmt, welche ihr auch einzeln nie an Güte gleich kommen. Ein solcher Vorrath von dieser Mischung ist also ein gutes Hülfs- und Speisemittel großer Haushaltungen, und ein treflicher Stellvertreter der Butter.

Erfahrnen Hausmüttern wird es nicht unbekannt seyn, daß man durch das Auskochen der Knochen Fett gewinnen kann; indessen wird dieses Fett gemeinhin nicht an Speisen, sondern nur zur Seife benutzt. Vielleicht weil man noch nicht die beste Behandlungsart gekannt hat, dieses Fett aus den Knochen zu gewinnen und zur Speise anzuwenden. Es sey mir da-

her erlaubt, hier die neue Erfindung eines gewissen Cadet de Veaux anzuführen, wie man das

Knochenfett als Surrogat der Butter

benutzen kann.

Nicht nur bei dem Hausschlachten, sondern selbst bei unserer täglichen Speisung fallen eine große Menge Knochen ab, welche bisher meistentheils als unnütz weggeworfen, und den Hunden überlassen wurden. Diese können wir nun nach dieser Anweisung sehr nützlich und vortheilhaft anwenden. Es ist aber zu unserm Zweck ganz gleichgültig, von welchen eßbaren Thieren die Knochen sind, sie mögen von Rindern, Kälbern, Schweinen, Schöpsen, Ziegen, oder von Geflügel, als Hühnern, Gänsen, Truthühnern u. s. w. seyn: alle enthalten Fetttheile, obgleich freilich von einem Thiere mehr als von dem andern, wie dies ja beim Fleische selbst der Fall ist. Unter den Knochen nach den verschiedenen Theilen der Thiere findet kein merklicher Unterschied statt, indem blos die Hüftknochen etwas mehr Fett geben. So wie es auch wenig zu bedeuten hat, ob sie roh oder gekocht gebraucht werden, indem man aus beiden Fett gewinnen kann, nur daß ein Pfund rohe Knochen ohngefehr 2 Loth Fett mehr, als die gekochten geben.

Wenn man nun eine hinlängliche Quantität Kno-

chen gesammelt hat, so setzt man sie in einem Topf mit Wasser zum Feuer und läßt sie eine Stunde langsam kochen. Dann nimmt man während dem Kochen einen Knochen nach dem andern heraus, putzt das etwa noch anhängende Fleisch, Knorpel und Sehnen davon ab und bestreut sie mit Salz, worauf man sie an einem kühlen und trocknen Orte aufbewahren kann. Die Röhrknochen werden aufgeschlagen, und das Mark herausgenommen, weil es uns bei der andern Bearbeitung zu Pulver hinderlich seyn würde. Auf diese Art zubereitet, halten sich die Knochen eine lange Zeit gut. Auf dem Wasser, mit welchem die Knochen abgekocht sind, befindet sich, nachdem es erkaltet ist, schon etwas Fett, welches man sofort abnehmen kann. Indessen ist dies nur ein geringer Gewinn gegen das, was man noch bei der weitern Behandlung davon zu erwarten hat.

Hierauf hauet man nun die Knochen in kleinere Stücke und zerstößt sie in einem eisernen Mörser zu Pulver: in Ermangelung eines eisernen Mörsers kann man auch seinen Zweck erreichen, wenn man die Knochen auf einen großen glatten Stein legt; und mit einem runden starken Kloben oder Stampe zerstößt: welche mit einem langen hölzernen Stiel versehen seyn muß, damit man sie bequem dabei anfassen kann. Auf seiner untern flachen Seite aber wird es mit gro-

ßen eisernen Nagelköpfen dicht neben einander beschlagen. Mit diesem einfachen Instrumente lassen sich nun die zerhackten Knochen ohne große Schwierigkeit zermalmen. Doch muß man dabei von Zeit zu Zeit einige Tropfen kaltes Wasser darauf fallen lassen, damit sich der Mörser, oder die auf die Keule geschlagenen Nägel, nicht zu sehr erhitzen, welches dem Knochenpulver einen brandigen Geschmack zuziehen würde.

Durch die Behandlung ist man im Stande in einer Stunde 6 Pfund Knochen zu zermalmen. Da man aber schwerlich die Knochen auf einmal zu einem durchaus gleich feinen Pulver bereiten kann, so schlägt man es durch ein feines Sieb und stößt das zurückgebliebene Gröbere noch weiter fein. Alsdann gießt man auf jedes Pfund dieses Knochenpulvers 4 Pfund Wasser und läßt es bei sehr gelindem Feuer 4 bis 5 Stunden langsam fortkochen, schäumt es gehörig ab, und salzt es nach Erfordern; nimmt zuletzt die Brühe vom Feuer, schlägt sie durch ein feines Sieb, daß das Knochenpulver zurück bleibt und läßt sie erkalten; da sich dann das Fett oben aufsetzt, welches man abnimmt, und wenn man eine Quantität gesammelt hat, wie die obige Composition zusammenschmelzt und etwas Gewürz daran wirft.

Da man nun aus einem Pfunde Knochen 6 bis 8 Loth des besten Fettes erhält, so kann man leicht

be=

berechnen, wie ergiebig diese Benutzung der Knochen ist: um so mehr, da dieses daraus gewonnene Fett dem besten Marks an Güte gleich ist, und gleichmäßig bei Abfettung der Speisen angewendet werden kann. Schätzen wir nun ferner, wie dies ohne Bedenken geschehen kann, 1½ Pfund dieses Fettes einem Pfunde Butter gleich, so wird der Nutzen, welchen wir hierdurch unserm Hauswesen zuwenden können, besonders zu der Zeit, wenn die Butter rar und theuer ist, um so bedeutender.

Dies ist aber noch bei weitem nicht der ganze Vortheil, welchen wir von dieser Knochenbereitung erhalten: sondern die Brühe, die wir zugleich aus diesem Knochenpulver gewinnen, kann noch der besten Fleischbrühe zu Suppen und Gemüsen an die Seite gesetzt und dazu angewendet werden. Nachdem die Knochenbrühe etwas erkaltet und das oben aufschwimmende Fett abgenommen worden ist, gerinnet die Brühe zu einem steifen Gallert, die man aus dem Topfe, welchen man auf einen Tisch oder Brett umstürzet, ganz herausbringen kann. Hiervon nimmt man nun wieder ein Pfund, füllt zwei Pfund Wasser darauf, thut nach Belieben Wurzelwerk, grüne Suppenkräuter oder Zwiebeln daran und läßt sie aufkochen, da man sie sodann mit geröstetem Mehl verdicken, und als Suppe auftragen, oder auch Gekörne und Gar-

tenfrüchte damit kochen kann, welche einen so kräftigen Geschmack haben, als wenn sie mit Fleisch zubereitet worden wären.

Das bei dem Durchschlagen der Brühe in dem Haarsieb zurückgebliebene Knochenpulver kann mit einer gleichen Quantität Wasser noch einmal ausgekocht werden, und giebt noch eben so viel Gallert und Fett als das erstemal.

Hierzu kommt nun noch der Vortheil, daß man diese Kraftbrühe zu jeder Zeit bereit haben kann; denn nicht nur, daß sich die überkochten und abgeputzten Knochen, noch besser aber das gestampfte Knochenpulver, an einem trocknen Orte lange Zeit gut aufbewahren läßt: so kann man auch die abgekochte und geronnene Gallert in Scheiben schneiden und in gelinder Wärme abtrocknen, welches Verfahren geschickten Hausmüttern schon von dem trocknen Taschen- oder Reisebouillon bekannt seyn wird.

Unsere Berechnung von dem Nutzen dieser Knochenbereitung vermehrt sich noch um vieles, wenn wir bedenken, daß ein Pfund Knochenbrühe so viel nahrhafte Theile enthält, als die Brühe von 10 Pf. Fleisch, daher 3 Personen von 1 Pfund Knochenbrühe, ohne andre Speisen, den ganzen Tag gesättiget seyn können. Ueberdies beträgt das Gewicht der Knochen eines Thieres den sechsten Theil des Gewichtes von dem Fleisch

desselben. Wie kann nun dieses sonst als unnütz und unbrauchbar geachtete Sechstheil, welches man sonst beim Hausschlachten nicht zu benutzen wußte; oder auch dem Schlächter beim Einkauf des Fleisches umsonst bezahlen mußte, besser benutzt und ins Geld gesetzt werden, als durch diese Knochenbereitung? Nehmen wir hierzu noch, daß diese Knochenbrühe für Genesende, Kinder, Alte und Schwache besonders stärkend, nahrhaft und heilsam ist, so bedarf diese Erfindung keiner weitern Empfehlung, und ich erwarte nicht, daß man dagegen Einwendungen und Bedenklichkeiten machen wird, welche jedoch leicht widerlegt werden könnten; vielmehr werden mir betriebsame Hausmütter beistimmen, daß diese Knochenbrühe eine Quelle werden kann, welche dazu beiträgt, bei theuren Zeiten wohlfeil hauszuhalten.

4.

Vom Essig.

Zu einer vortheilhaften Bereitungsart unsers Hausbedarfs gehört, wie ich schon im Vorhergehenden gesagt habe, eine Kenntniß, aus gemeinen und sehr wohlfeilen Materialien ein brauchbares, oft kostspieliges Lebensbedürfniß bereiten zu können. Verbinden wir damit noch die Geschicklichkeit, dasselbe nach einer leichten, nicht Zeit und Geld versplitternden Methode zu erzielen; oder wissen wir dasselbe in solcher Güte zu verfertigen, daß wir es beim Gebrauch an die Stelle eines andern theuren Lebensbedürfnisses setzen können, so haben wir unserm Hauswesen einen beträchtlichen Vortheil verschaft. Da nun dies bei theuren Zeiten vorzüglich unser Augenmerk seyn muß, so werden mir meine Leserinnen erlauben, daß ich sie aus diesem Gesichtspunkt noch über einige Haushaltungsartikel unterhalte und ihnen vorerst einige Vorschriften mittheile, wie sie

Essig aus gemeinen und wohlfeilen Dingen

bereiten können, welcher, wenn er auch nicht dem Wein- oder Fruchtessig ganz an Güte gleich kommt und denselben entbehrlich macht, dennoch in vielen Fällen z. B. bei der Gesindespeisung, beim Einlegen des Fleisches, der Gartenfrüchte ꝛc. an die Stelle gesetzt werden kann.

Es ist bekannt, daß wir aus den edeln Obstarten einen vortreflichen Wein oder Cyder, und einen eben so herrlichen Essig gewinnen können; es würde jedoch wenig Ersparniß dabei seyn, wenn wir die besten Früchte unserer Gärten, welche wir entweder selbst vortheilhafter benutzen, oder theuer ins Geld setzen können, zu unserm Hausessig anwenden wollten. Desto einträglicher ist es aber, wenn wir aus

wilden Birnen, Holzäpfeln u. dgl. einen guten Essig

bereiten.

Wollen wir nun von Feldbirnen Essig fabriziren, so müssen wir dieselben, nachdem sie gepflückt sind, so lange liegen lassen, bis sie teig werden. Dann werden sie zerschnitten, zerstampft, oder auf andere beliebige Art zermalmt, in ein Faß geschüttet und etwas Wasser daran gegossen, womit man sie

einige Tage ruhig stehen läßt. Nach Verlauf dieser Zeit zapft man den Saft ab, füllt ihn in ein Gefäß, worinnen sonst Weinessig gewesen, setzt ein beliebiges Gährungsmittel hinzu und läßt ihn an einem warmen Orte säuren.

Das beste Gährungsmittel bei allem Obstessig ist der Honig. Wir haben indeß nicht nöthig, reinen klaren Honig dazu aufzuwenden, sondern man darf hierzu nur den Abgang, welcher sich bei dem Auslaufen des Honigs findet, z. B. die Wachskuchen, welche man mit Essig auswäscht, und durch ein Tuch preßt, dazu benutzen. Dieses Gährungsmittel giebt dem Obstessig nicht nur eine schöne Kouleur, sondern auch einen milden Geschmack.

Auf gleiche Art kann man nun auch den Essig von Holzäpfeln gewinnen. Da aber dieser etwas langsamer vergähret und säuert, so muß man ihm mit einem andern Handgriff zu Hülfe kommen, indem man einen Theil des Aepfelsaftes aus dem Fasse zieht, denselben an dem Feuer erwärmt, wieder hinein füllt und wohl bedeckt hält. Hierzu kann man noch die Mutter aus einem Weinessigfasse thun. Dieses Abzapfen, Erwärmen und wieder Hineinfüllen des Aepfelsaftes muß man einige Tage wiederholen, wodurch man seinen Zweck am ersten und besten erreicht. Bei kleinen Vorräthen von wilden Aepfeln und Bir-

nen, kann man beide Sorten zusammen mischen und einen eben so guten Essig daraus bereiten.

So gewinnen wir auch einen gleichguten Essig aus angefaultem und schadhaften Garten- oder Lagerobst, wenn wir es von Zeit zu Zeit auf dem Lager aussuchen. Zu diesem Behufe kann man eine Tonne in der Obstkammer aufsetzen, um das zum frischen Genuß unbrauchbare Obst darinnen zu sammeln. Die etwa noch ganzen Früchte werden zerdrückt und dann der ganze Vorrath des faulen und schadhaften Obstes unter eine Presse gebracht und ausgepreßt. Der hell abfließende Saft wird in einen Bottich oder Gefäße gefaßt, worinnen er einige Tage ruhig stehen muß, damit sich das Trübe und Markige zu Boden setzt, das Schaumige aber oben aufstößt, welches sofort sorgfältig abgenommen werden muß. Hierauf füllt man den Saft in ein Essigfaß und setzt dasselbe an einen warmen Ort, wo es in kurzer Zeit völlig sauer wird.

Diese Essigbereitung ist um so viel ökonomischer und räthlicher, da man nicht nur an der Zeit gewinnt, indem dieser Essig früher, als irgend ein anderer säuert, sondern auch am Maaß Vortheil hat, weil man von einem Scheffel verfaultem Obst noch einmal so viel Essig erhält, als aus einem Scheffel frischen Obstes. Uebrigens dürfen wir nicht fürchten, daß die-

ser Essig einen faulen oder latschigten Geschmack haben würde, vielmehr ist er von der besten Beschaffenheit.

Aber nicht blos aus den Früchten, sondern selbst aus den

Säften einiger Feld- und Waldbäume

läßt sich ein brauchbarer Essig brauen. Hierzu ist der wilde Birnbaum und der Ahornbaum am ergiebigsten; doch giebt auch die Birke, die Eiche, und der gemeine Maulbeerbaum einen hierzu tauglichen Saft.

In den ersten Frühlingstagen, wenn der Saft in den Bäumen in die Höhe steigt, ehe sie noch ausschlagen, macht man in den Stamm derselben, auf der Mittagsseite, ohngefehr 4 Fuß hoch von der Erde, von oben nach unten zu, einen Einschnitt von 4 Zoll, öfnet die Rinde von beiden Seiten ein wenig und steckt unten an der Spalte einen Federkiel oder anderes dazu bequemes Werkzeug, um den herauslaufenden Saft in ein unten stehendes Gefäß zu leiten. Diesen Saft filtrirt man nun durch ein Tuch, füllt ihn in ein Gefäß und läßt ihn drei Monate an einem kühlen Orte ruhig stehen, damit er sich völlig kläre. Alsdann setzt man ihn an einen wärmern Ort,

thut ein beliebiges Gährungsmittel, gedorrte schlechte Rosinen, getrocknete und zu Pulver geriebene saure Aepfel, Berberitzen, unreife Kirschen und Weinbeeren, oder auch nur mit Essig angefeuchteten Sauerteig hinzu und läßt sie, wie andern Essig, säuren.

Hausmütter auf dem Lande können auch einen wohlfeilen Hausessig aus Honig bereiten. Man bedarf hierzu nichts von seinem Honigvorrath anzuwenden, sondern man kann denselben aus den ausgepreßten Honigkuchen, welche man einige Zeit ins Wasser legt und sie darinnen ausziehen läßt; so wie aus dem Wasser, womit man die Honiggefäße ausspühlt und auswäscht, gewinnen; und endlich auch aus dem Schaum, welchen man beim Honigsieden abnimmt. Dieses Honigwasser läßt man nun, nachdem es mehr oder weniger ist, zur Hälfte oder zum dritten Theil einsieden, ehe man es zu Essig ansetzt. Alsdann wird es durch ein Tuch geseigt, damit alles unreine und schleimigte Wesen zurück bleibt, füllt ein wenig Essig daran und setzt es an einen warmen Ort, wo es leicht in Essiggährung übergeht. Je älter dieser Essig wird, desto mehr verliert er von seinem eigenthümlichen Honiggeschmack.

Wenn man sich seinen Zucker oder Syrup zur Versüßung der Speisen selbst bereitet, wie wir im Folgenden hören werden, so können wir die übrig blei-

benden Rückstände und groben Süßigkeiten, welche beim Auspressen, Durchseigen u. s. w. zurück bleiben, ebenfalls zu Essig benutzen, indem man Wasser darauf füllt, und dasselbe ganz wie diesen Honigessig behandelt. Dergleichen Essig wird um vieles verbessert, wenn man die schleimigten Theile sorgfältig davon absondert, welches am besten durch wiederholtes Filtriren und durch Ablöschung glühender Kohlen von büchenem Holze in dem süßen zum Essig bestimmten Wasser bewirkt werden kann.

Bei einem starken Viehstande kann man auch aus Molken Essig machen. Zu diesem Behuf gießt man dieselben in einen Essigkrug, schüttet ohngefehr 4 Loth Weinstein, nebst ein paar Hände voll Rosinenstiele, und ein paar Spitzgläser Weinessig dazu, und stellt es einige Zeit an einen warmen Ort, so wird es bald säuren und sich in brauchbaren Essig verwandeln.

Will man aber in der Geschwindigkeit wohlfeilen Weinessig haben, so gießt man halb Wasser und halb schlechten Landwein in einen Essigkrug und wirft einige Loth hausbacken Roggenbrod hinein. Wenn es nun an einen warmen Ort gestellt wird, so wird es in drei Tagen sauer seyn, da man es sofort durch ein Tuch seigt und in Flaschen aufbewahrt.

Wirthschaftliche Hausmütter pflegen auch aus dem

Neigenbier, welches in den Krügen beim Trinken übrig bleibt, einen guten Bieressig zu bereiten. Will man dergleichen Essig ansetzen, so wird das Bier heiß gemacht und glühende Kohlen darinnen abgelöscht, wodurch ihm nicht nur seine Bitterkeit benommen, sondern auch die schleimigten Theile darinnen niedergeschlagen werden. Hierauf füllt man es in einen Krug, thut Rosinenstiele oder geröstete Erbsen, oder eine mit Essig durchfeuchtete Brodrinde darein, gießt ein Glas Branntwein hinzu und läßt es, wie gewöhnlich, an einem warmen Orte säuren.

Bei der größten Vorsicht und Fleiß kann doch wohl einmal ein Gefäß bei unserer Essigbrauerei in Gefahr zu verderben gerathen; um nun allen Schaden zu verhüten, müssen wir sogleich schickliche Maaßregeln ergreifen, diesem Verderben zuvor zu kommen. Sobald wir also gewahr werden, daß irgend ein Faß einen üblen Geruch annimmt, welchem bald ein übler Geschmack nachfolgt, so muß man sogleich das Gefäß leer machen und reinigen, es mit Haberstroh ausbrennen, einige Hände voll Wachholderbeeren hinein werfen und mit heißem Wasser ausbrühen. Dieses Ausbrühen wiederholt man so oft bis das Faß ganz hergestellt ist. Zuweilen kann man auch wohl dem Essig dadurch wieder aufhelfen, daß man ein wenig Knoblauchsaamen, oder ein Stückchen Ger=

stenbrod hinein wirft. Am besten kann man schwach und abschmackhaft gewordenen Essig verbessern, wenn man ein Säckchen mit Weinhefen hinein hängt. Oder endlich, wenn man im Winter das Fäßchen gefrieren läßt, dann durch die Eisrinde ein Loch bohrt, die inwendige Flüssigkeit ausfüllt und in Flaschen faßt.

Obgleich durch diese Behandlung das Maaß des Essigs um vieles vermindert wird, so wird doch die Schärfe, Güte und Dauer desselben desto mehr vermehrt und mithin kein Verlust dabei.

Um aber die Dauer des Essigs zu befördern und allen Verlust bei unserer Essigbrauerei zu verhindern, bedarf es eines sehr einfachen Handgriffs, wodurch wir unsern selbst fabrizirten Essig das ganze Jahr hindurch bei seiner Güte erhalten können. Man füllt den Essig in Flaschen, setzt dieselben in einen Kessel mit kaltem Wasser, dessen Boden mit Heu oder Stroh belegt ist, bringt Feuer darunter und erhält das Wasser eine Stunde siedend heiß, doch ohne daß es kocht. Zuletzt nimmt man das Feuer weg, läßt die Flaschen darinnen erkalten, füllt ein wenig Mandelöl darauf, pfropft sie fest zu und legt sie in den Keller in Sand.

Wählen wir nun dasjenige Material, welches nach unserer häuslichen Lage am vortheilhaftesten ist, und wenden wir dabei den möglichsten Fleiß daran, so wird

uns die Erfahrung lehren, daß diese Essigfabrikation unserm Hauswesen einen beträchtlichen Gewinn bringt, oder eine ansehnliche Ersparniß in unsern Ausgaben bewirkt und daher bei theuren Zeiten nicht übersehen werden darf.

5.

Von Zucker oder Syrup.

Da der Zucker, oder wenigstens der Syrup beinahe in jeder Haushaltung ein unentbehrliches Bedürfniß ist, indem der erste zu Versüßung unserer warmen Getränke und Speisen für den Herrentisch und letzterer häufig zur Gesindekost angewendet wird, so wäre es freilich sehr vortheilhaft, wenn wir uns unsern Hausbedarf von dergleichen Süßigkeiten selbst fabriziren könnten. Es fehlt in unsern Gärten und Feldern nicht an Gewächsen, welche Zuckerstoff in Menge enthalten; auch haben uns geschickte Chymiker belehrt, denselben aus den Pflanzen zu ziehen, und zu Zucker oder Syrup zu bearbeiten. Indessen bleibt diese Zu-

ckerfabrikation noch immer eine zu schwierige Aufgabe für uns Hausmütter, weil hierzu Vorkenntnisse gehören, welche uns gänzlich fehlen, oder Geräthschaften, die wir nicht in unserer Haushaltung haben; — und endlich ist die Zuckerbereitung selbst so mühvoll und Zeit versplitternd, daß wir wenig Vortheil davon erwarten könnten. —

Ob wir nun zwar aus diesen Gründen keine förmliche Zuckerfabriken in unsern Häusern anlegen können, so wollen wir dennoch bei diesem wichtigen Haushaltungsartikel nicht ganz unthätig seyn, sondern versuchen, ob wir nicht aus unsern inländischen Produkten einige süße Säfte bereiten können, welche als Stellvertreter des Zuckers oder Syrups zu unserm Küchengebrauch tauglich sind.

Zwar arbeitet uns schon hier und da manch fleißiges Bienenvölkchen zuvor, und bereitet einen süßen Saft, welchen viele ländliche Hausmütter als Surrogat des Zuckers in ihren Haushaltungen benutzen; und, es wäre zu wünschen, daß die Anwendung des Honigs in unsern Küchen allgemeiner würde. Indessen so lange wir denselben, so wie er aus dem Bienenstocke kommt, zu Versüßung der Speisen anwenden, wird seine Benutzung immer sehr eingeschränkt bleiben, da derselbe einen eignen Nachschmack hat, welcher verwöhnten Zungen unangenehm ist, auch

in der That deshalb nicht zu allen Speisen tauglich und anwendbar ist.

Um also einen reichhaltigen und allgemeinen Gebrauch davon machen zu können, müssen wir uns bemühen, ihm diesen Nachschmack zu benehmen und den Honig läutern und reinigen. Wenn wir die hierzu erforderlichen Handgriffe wissen, so werden wir mit wenig Mühe und einer sehr einfachen Behandlung in den Stand gesetzt, aus dem Honig einen Syrup zu bereiten, welcher nicht nur in der Küche, sondern selbst am Kaffeetische die Stelle des ausländischen Zuckers ersetzen kann.

Wir nehmen zu diesem Behuf ohngefehr 4 Pf. vom besten Honig, füllen 2 Pfund Wasser darauf und mischen 1 Pfund gröblich gestoßenes Kohlenpulver hinzu. Diese müssen aber wo möglich von Buchenholz und so ausgebrannt seyn, daß sie keinen Rauch mehr von sich geben und so trocken daß sie klingen, wenn man sie aufwirft. Diese Mischung bringt man nun über das Feuer und läßt sie ein- oder anderthalb Stunden gelinde kochen. Sobald sich aber der Syrup zu verdicken anfängt, seiget man ihn durch ein sauberes leinenes Tuch, in ein anderes Gefäß, bringt ihn dann von neuem über das Feuer und läßt ihn gemach zur Honigdicke einsieden. Wenn man ihn vom Feuer hebt schlägt man ein nasses Tuch oder Serviet-

te um das Geschirr, worinnen der Honig ist, und läßt ihn so zugedeckt erkalten. Dieser einfache Handgriff trägt sehr viel dazu bei, dem Honig seinen widrigen Geschmack zu benehmen.

Sollte aber durch dieses Verfahren der Honig noch nicht den gewünschten reinen Zuckergeschmack haben, so muß man die eben vorgeschriebene Operation wiederholen und von neuem eine kleine Quantität Wasser und Kohlen hinzumischen, und wie zuvor behandeln. Da aber bei diesem zweiten Kochen, selbst über gelindem Kohlenfeuer, der Honig leicht eine zu dunkle Farbe annimmt, so thut man wohl, wenn man dieses wiederholte Läutern im Wasserbade verrichtet: d. h. wenn man das Geschirr mit dem Honig in einen Kessel mit kochendem Wasser setzt und darinnen zum Sieden bringt. Dieser also geläuterte Honig kann nicht nur zu allen Speisen und Getränken, sondern selbst zu Confituren angewendet und als vollkommener Stellvertreter des Zuckers benützt werden. Wenn wir in den siedenden Honig nach Gefallen Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren u. s. w. schütten und sie so lange damit kochen lassen, bis sich der Saft herauszieht, ohne jedoch die Früchte zu zerdrücken, damit sich der Saft nicht trübt, sondern klar bleibt, so dürfen wir nur alsdann den Honig durch ein Haar-

sieb schlagen und zur beliebigen Consistenz eines Saftes, Gelees u. dgl. einsieden lassen.

So wie die Bienen durch die ganze Natur ihr Honigmagazin offen haben und überall Süßigkeiten finden, so bieten sich auch uns in Feld und Garten Pflanzen und Gewächse in Menge an, aus welchen wir mit wenig Mühe süße Säfte ziehen können, um sie als Surrogate des Zuckers zu benutzen.

Wir wollen zuerst in jenen Ahorn= oder Birkenwald zurückkehren, wo wir vorhin unsere Essigfabrikation begonnen haben; den Saft, welchen wir dort durch künstliche Einschnitte aus dem Ahorn, Birken rc. abzapften und Essig davon braueten, können wir nun auch zur Zuckersiederei anwenden. Haben wir nun einen hinlänglichen Vorrath dieses süßlichten Saftes aus den Bäumen gezogen, so bringen wir ihn in einem Kessel über helles Feuer, daß er zum Sieden kommt. Ehe aber dies geschieht, wirft man einen Löffel voll ungelöschten Kalk in den Kessel, welcher das Aufschäumen befördert, und den Zuckersaft körnen hilft. Wenn sich nun der Schaum erhebt, muß er durch ein reines wollenes Tuch gepreßt werden, wornach er 12 Stunden ruhig stehen bleibt, damit sich alle Unreinigkeiten zu Boden setzen. Der nun geläuterte Saft wird nun von neuem über dem Feuer ins Sieden gebracht und sobald er zu steigen anfängt

ein wenig ungesalzene Butter oder Fett dazu geworfen, um das Ueberlaufen zu verhindern. Sobald der Syrup, wenn man ihn zwischen den Fingern zieht, einen Faden spinnt, wird er in ein anderes Gefäß gegossen und so lange gerührt, bis er erkaltet. Auf diese Art erhält man aus dem Ahornsaft einen glasartigen Zucker von brauner Farbe und süßem angenehmen Geschmack; von dem Birkensaft aber blos einen lieblichen Syrup.

Indeß wir dürfen eben nicht so weit gehen, sondern finden in unsern Gärten, nahe bei unsern Wohnungen, Bäume, welche uns ihre zuckerreichen Früchte darbieten. Unter die süßesten gehören die Zwetschken, welche, wegen ihres häufigen zuckerreichen Saftes, schwerlich gebacken werden können, indem derselbe im Ofen ausläuft. Diese können wir nun nicht vortheilhafter und ökonomischer als zu unserer Zuckerfabrikation benutzen, um so mehr, da diese Früchte gemein, wohlfeil und selten dem Miswachs unterworfen sind.

Man nimmt die reifsten und süßesten Zwetschken, körnt dieselben aus und stampft sie so klein, als möglich. Hierauf füllt man sie entweder in einen Sack und preßt vermittelst einer Presse den Saft roh aus; oder man schüttet sie in einen Kessel und läßt sie über gelindem Feuer gemach kochen. Die sich oben zeigen=

de dünne Brühe schöpft man mit einer Kelle so lange ab, als sich deren noch im Kessel befindet und gießt dieselbe durch ein Haarsieb, oder ausgespanntes leinenes Tuch in ein anderes Gefäße. Haben wir nun auf diese Art allen Saft gewonnen, so bringen wir ihn von neuem über das Feuer und lassen ohngefehr den vierten Theil einkochen. Dann ist es nothwendig, ihn noch einmal zu filtriren; um aber die etwanigen Schleimtheile desto besser aus dem Saft zu scheiden, ist es besser, wenn der Saft bei diesem Filtriren über rein ausgesiebte Buchenholzasche, welche auf Stroh geschüttet ist, gegossen wird, wodurch er sehr hell und klar wird. Hernach läßt man ihn vollends über Kohlen einsieden, bis er die gehörige Dicke hat und wenn er erkaltet ist, gleich einer Gelee, mit einem Messer zerschnitten werden kann.

Auf diese Art kann man bei einer reichlichen Obsterndte eine sonst zu Dauerspeisen wenig nützliche Frucht in hohen Werth setzen. Die im Kessel zurück gebliebenen Zwetschken kann man zu andern Pflaumen mischen und zu Pflaumenmus benutzen. Oder man kann Wasser darauf füllen und sie zur Essigbrauerei nach umstehenden Vorschriften anwenden.

Die andern süßen zuckerreichen Früchte in unsern Gärten sind die Birnen: zwar erhielten wir von den edelsten Sorten den besten Syrup von feinstem

Geschmack; indessen, da wir diese vortheilhafter frisch oder gebacken verspeisen, so können wir uns zu diesem Zweck auch die schlechtern, ja selbst die Feldbirnen zu Nutze machen, wenn sie nur nicht herbe, sondern recht süße sind. Die Birnen werden hierzu entweder mit Wasser weich gekocht, oder roh zerrieben oder zerstoßen, und der Saft ausgepreßt. Diesen Saft läßt man nun so lange ruhig stehen, bis sich das Trübe zu Boden gesetzt, da man sofort das Klare durch ein Tuch in ein anderes Geschirr abseigt. Hierauf bringt man dasselbe über gelindes Feuer und läßt den Saft zur Honigdicke einsieden. Wollen wir diesen Saft recht klar haben, so thun wir wohl, wenn wir denselben, gleich dem Pflaumensafte, über reine Asche filtriren, oder mit Kohlenpulver von seinen Schleimtheilen reinigen. Um aber noch ökonomischer hierbei zu Werke zu gehen, so können wir nebst den schlechten und gemeinen Birnsorten noch die Schalen der guten Birnen, welche beim Backen des edlern Obstes abgenommen werden, zu dieser Syrupsfabrikation benutzen. Wenn wir dieselben klein hacken, mit Wasser auskochen, den Saft filtriren und zur Syrupdicke einsieden, so erhalten wir einen süßen Saft, welchen wir zur Versüßung der Speisen in der Küche anwenden, ja sogar als Gelee zum Braten aufsetzen, und selbst zu Confituren brauchen kön-

nen: indem wir z. B. die geschälten und gebackenen Aepfel und Birnen, in diesen Syrup tauchen und auf einem Kuchenblech bei gelinder Wärme gemach abtrocknen lassen, so erhalten wir eine Art trockner Confiture, mit welcher wir anstatt des kandirten oder ausländischen Obstes die Fruchtkörbchen oder Obstblätter unsers Nachtisches füllen können, wobei wir bei einem Gastmahl mit Anstand eine beträchtliche Ersparniß anbringen, wenn wir so wohlfeile inländische Früchte, statt der theuren ausländischen aufsetzen. Außer dem Obste enthalten auch einige Arten Wurzelwerk einen sehr reichhaltigen Zuckerstoff: und wem fällt nicht hierbei der Runkelrübenzucker ein? — Ich gestehe zwar, daß diese Spekulationen eben nicht für Hausmütter berechnet zu seyn scheinen, indeß ist auch so viel gewiß, wenn wir uns blos begnügen, aus diesen und andern Wurzeln, z. B. Mohrrüben, Zuckerwurzel u. s. w. einen süßen Syrup zu bereiten, den wir in der Küche und vielleicht nur zur Gesindespeisung brauchen wollen, wir ziemlich leicht zu unserm Zwecke kommen und Vortheil daraus ziehen können.

Die Wurzeln, welche wir hierzu anwenden wollen, werden gewaschen und gereiniget, der Kopf abgeschnitten und weggeworfen, und dann auf einem Reibeisen gerieben, oder sonst zerquetscht und zer=

malmet. Hierauf füllt man sie in einen Sack und bringt sie unter eine Presse; nachdem der Saft abgelaufen, schüttet man den Rückstand in ein Gefäß, füllt frisches Wasser darauf und preßt ihn nach 12 Stunden noch einmal aus. Diesen also durch zweimaliges Auspressen gewonnenen Saft läßt man so lange ruhig stehen, bis er sich geklärt hat, da man ihn sofort durch ein Tuch in einen Kessel abseigt, über das Feuer bringt und gemach unter fleißigem Abschäumen einsieden läßt. Um die darin befindlichen Schleimtheile abzusondern und dem Syrup den widrigen Wurzelgeschmack zu benehmen, muß man sich wieder des Kohlenpulvers bedienen. Man rechnet dabei auf jedes Pfund Saft ohngefehr $\frac{1}{2}$ Loth Kohlen, welche man eine Viertelstunde damit kochen läßt, den Saft alsdann durch ein wollenes Tuch filtrirt und vollends zur erforderlichen Dicke einsiedet. Wobei man im Anfange, um das Ueberlaufen beim Steigen zu verhindern, ein wenig Fett oder ungesalzene Butter hineinzuwerfen pflegt.

So einfach dieses Verfahren scheint, so giebt es doch dabei mancherlei Handgriffe und Regeln zu beobachten, die man nothwendig wissen muß, wenn wir eines glücklichen Erfolgs bei unserer Arbeit versichert seyn, und nicht durch Mislingen unsere Bemühungen, vereitelt sehen wollen, und die ich also hier

zur Belehrung meiner Leserinnen der Reihe nach anführen will.

Ob nun gleich alles Wurzelwerk, als Möhren, Zuckerwurzel, Runkelrüben u. s. w. schon im Acker Süßigkeit haben, so taugen sie doch zu dieser Syrupsiederei am besten, wenn sie schon einige Zeit in Kellern oder Gruben gelegen und die übrige Feuchtigkeit daselbst verdünstet haben.

Je kleiner man das Wurzelwerk zerreibt oder zermalmet, desto besser läßt sich der Saft auspressen. Doch muß man sich hierbei keines Messers oder andern eisernen Werkzeuges bedienen, welche Vorsicht auch bei dem Birnensyrup beobachtet werden muß, weil sonst der Syrup eine graue Farbe und einen fremden Nachschmack annimmt.

Da es ferner bekannt ist, daß alles Süße leicht in Gährung geräth, so muß man den ausgepreßten Saft nicht lange stehen lassen, sondern ihn so bald als möglich zum Sieden bringen, um das Sauerwerden zu verhindern.

Ich habe schon gesagt, daß man bei dem Wurzelwerk vor dem Zermalmen die Köpfe, woran das Laub gewesen ist, wegschneiden muß; diese Vorsicht ist vorzüglich bei den Runkelrüben nothwendig, weil im Kopf der Wurzeln, soweit die Blätter gewachsen

sind, statt der Süßigkeit, vielmehr ein salziger Geschmack befindlich ist.

Die Kohlen, deren man sich bei dem Sieden des Syrups bedient, um ihm den Wurzelgeschmack zu benehmen, müssen nicht von weichem kienigtem, sondern wo möglich von buchenem Holze und aus frischer Gluth gewonnen seyn; sollten sie in einem Topfe, oder mit Wasser abgelöscht worden seyn, so muß man sie vor dem Gebrauch noch einmal ausglühen. Auch müssen die Kohlen nur zu einem gröblichen Pulver zerstoßen und der feine Kohlenstaub sorgfältig durch ein Sieb ausgesichtet werden, weil dieser bei dem Durchseigen sonst das Seigetuch verstopfet.

Da aber bei dem Einsieden des Saftes das Anlegen oder Anbrennen an den Seiten der Pfanne oder des Kessels zuletzt kaum verhütet werden kann, wodurch dem Syrup leicht ein brenzlichter Geschmack zugezogen wird: so thut man wohl, wenn man dieses Einsieden im Marien- oder Wasserbade verrichtet, d. h. man setzt das Geschirr, worinnen der Saft ist, in einen Kessel mit kochendem Wasser über Feuer, und läßt ihn darinnen einkochen. Sobald das Wasser in dem Kessel zu stark einkochet, wird wieder siedendes Wasser daran gegossen.

Endlich muß man den Syrup, sobald er die verlangte Consistenz oder Dicke erreicht hat, sogleich aus

der Pfanne oder Kessel, in welchem er gesotten hat, herausnehmen, damit er keine Kupfer= oder Metall=theilchen auflösen kann, welche dem Syrup nicht nur einen veränderten bittern Geschmack mittheilen, sondern auch der Gesundheit nachtheilig machen würden.

Haben wir nun bei dieser Syrupfabrikation alle Regeln und Handgriffe mit möglichstem Fleiß beobachtet, so erhalten wir sicher einen Saft, welchen wir statt des Zuckers bei Bereitung der Speisen vortheilhaft anwenden können. Zwar läßt sich aus dem Saft der Runkelrüben noch bei verändertem Verfahren und fortgesetzter Bearbeitung ein fester Zucker gewinnen: indeß, da die Behandlung dabei für uns Hausmütter zu umständlich ist, neue Geräthschaften erfordert und endlich doch nur eine Süßigkeit für die Küche gewährt, so können wir es bei der Bereitung des Syrups bewenden lassen und ich enthalte mich deshalb etwas von dieser Zuckerraffinerie zu sagen.

Wir mögen nun auf dem Lande, oder in der Stadt wohnen, so kann es uns nirgend an dergleichen zuckerreichen Gewächsen fehlen, die wir entweder ohne sonderliche Mühe und Aufwand, gleich andern Küchengewächsen, selbst anbauen, oder doch um einen geringen Preis anschaffen können: besonders wenn dieselben in unserer Gegend häufig angebauet werden, oder manchen Sommer vorzüglich gerathen.

Es giebt zwar noch mehrere Gewächse und Früchte, welche ebenfalls einen süßen Saft geben, der zu Syrup eingesotten werden kann; ich begnüge mich aber hier blos diejenigen anzuführen, welche am zuckerreichsten sind, und daher unsere Mühe am ergiebigsten belohnen; so wie auch diejenigen, welche überall wohlfeil zu haben, oder leicht anzubauen sind; auch selten einigem Miswachs unterworfen sind; und endlich nicht leicht zu einer edlern und einträglichern Benutzung in der Haushaltung angewendet werden können. Diese sämmtliche Erfordernisse sind der Maaßstab bei der Wahl eines zuckerreichen Gewächses, welches wir zu Syrup bearbeiten wollen.

Rechnen wir hierzu noch, daß der Viehfütterung durch unsere Syrupsiederei wenig entzogen wird, indem wir die bei dem Auspressen oder Filtriren übrig bleibenden Rückstände immer noch zur Viehmastung anwenden können; oder treiben wir unsere Indüstrie noch weiter und benutzen diese Rückstände zur Essigsiederei, indem wir Wasser darauf füllen und nach den Regeln des vorigen Abschnitts behandeln, so haben wir durch unsern Fleiß dem Hauswesen einen beträchtlichen Gewinn, durch Erzielung von zwei wichtigen Wirthschaftsartikeln erworben.

Um aber unsern gewonnenen Vortheil nicht auf der andern Seite durch eine zu starke Holzkonsumtion

beim Sieden zu vermindern, wird es eine aufmerksame Hausmutter so einzurichten wissen, daß sie das Feuer unter dem Kessel noch zu einem andern häuslichen Behuf, als Kochen u. dgl. benutzt.

Hausmütter auf dem Lande können besonders von dieser Syrupfabrikation den meisten Vortheil ziehen, wenn sie vielleicht oft ein wüstes Fleckchen in ihren Ländereien oder Gärten zu einer Zuckerplantage umschaffen und mit zuckerreichen Gewächsen anbauen.

Ob nun gleich die eigne Bereitung des Syrups zu jeder Zeit empfehlungswürdig ist, so machen sie doch die gegenwärtigen theuren Zeiten noch weit wichtiger, und sie gehört ohnfehlbar zu der Kunst, bei theuren Zeiten wohlfeil hauszuhalten.

6.

Von Kaffee und Gewürz.

Ob nun gleich der Kaffee eigentlich nicht zu den unentbehrlichsten Bedürfnissen des menschlichen Lebens gezählt werden kann: so haben ihn doch Wohlschmack und Gewohnheit dazu gemacht, so daß man schwerlich eine vornehme oder geringe Familie finden wird, in welcher nicht dieses Getränke eingeführt ist. Zwar ist es auch gewiß, daß die Indüstrie und Sparsamkeit der Hausmütter bei diesem so geschätzten ausländischen Produkte schon längst auf Stellvertreter gedacht hat, diesen Lieblingstrank wohlfeiler zu bereiten. — Daher die erstaunende Menge von inländischen Kaffeesurrogaten, indem man beinahe alles, was sich nur rösten und kochen ließ, dazu versuchte, wovon aber die wenigsten den Wünschen und Erwartungen entsprachen und daher keinen allgemeinen Beifall finden, oder wirklich zum Ersatz des ächten ausländischen Kaffees dienen konnten. Indeß da sie hierbei

ohne alles Nachdenken und Auswahl zu Werke gingen und die Bestandtheile der Surrogate gegen die des wahren Kaffees nicht untersuchten, so konnte der Erfolg unmöglich glücklich ausfallen, am wenigsten der ausländische Kaffee dadurch verdrängt werden.

Der einzige Cichorienkaffee hat, wenn auch nicht als völliger Stellvertreter, doch wenigstens als Zusatz des Kaffees das meiste Glück gemacht und ist so allgemein bekannt, daß es überflüssig seyn würde, seiner weiter zu erwähnen. Indessen da auch dieser noch nicht allgemeinen Beifall hat, so hoffe ich den Dank von einem großen Theil meiner Leserinnen zu verdienen, wenn ich Ihnen noch andere Kaffeesurrogate vorschlage, welche die leckere Zunge besser befriedigen und dabei eben so wohlfeil seyn sollen; und die sie endlich selbst anbauen und also eine Kaffeeplantage neben die vorige Zuckerplantage in ihren Gärten oder Feldern anlegen können.

Ich würde viele Bogen voll schreiben und meinen Leserinnen Kaffeeplantagen von meilenweitem Umfange besitzen müssen, wenn wir alle Kaffeesurrogate, die man bereits versucht hat, aufzählen oder anpflanzen wollten. Es ist beinahe keine Getreideart, keine Hülsenfrucht, Wurzelwerk, ja selbst Baumfrüchte, welche nicht zu diesem Behuf angewendet worden wäre: eines verdrängte das andere, je nachdem es nach

seiner Röstung dem Kaffeegeschmack am nächsten kam. Es ist aber nicht genug, daß diese Surrogate wohlfeil, überall in Menge zu haben, und leicht zuzubereiten sind, sondern sie müssen auch von ähnlicher Beschaffenheit und Wirkung mit dem Kaffee seyn, dessen Stelle sie vertreten sollen. Es ist daher in die Augen leuchtend, daß unter der Menge von Kaffeesurrogaten nur wenige seyn können, welche diesen Forderungen entsprechen: wir wollen daher hier nur drei ausheben, welche den Vorzug vor allen übrigen verdienen.

Das erste ist eine Baumfrucht, welche beinahe wild wächst und überall zu haben ist: nämlich die Vogelkirsche. Diese vereiniget in sich, die stärkende Bitterkeit und das nährende Oel des ächten Kaffees und bedarf keiner mühsamen Zubereitung. Die Kirschen werden, nachdem sie gepflückt worden, entweder in der Sonne, oder in einem Back- oder Darrofen, wie anderes Obst, abgetrocknet und gebacken, nur daß man Achtung geben muß, daß sie nicht gleich bei der ersten Behandlung verdorben oder verbrannt werden. Nun kann man dieselben das ganze Jahr hindurch in leinenen Beuteln an einem trocknen Orte zum künftigen Gebrauch aufbewahren. Wollen wir sie nun in Kaffee verwandeln, so werden sie, gleich diesem, in den gewöhnlichen Kaffeetrommeln, so wie

der ächte Kaffee geröstet, im Mörser zerstoßen und in einer Kaffeemühle fein zermahlen: übrigens wie anderer Kaffee gekocht und zubereitet, nur daß er etwas länger als der ächte Kaffee kochen muß. Achtzehn bis 20 Stück Kirschen sind einem Loth Kaffee gleich. Es bedarf bei diesem Getränke keines Zusatzes von wahrem Kaffee und wenig Zucker. Den ersten vertritt die angenehme Bitterkeit der Kirschkerne, den andern das süßliche des Kirschfleisches.

Ob sich nun gleich diese Bäume überall finden und als Wildlinge schnell anwachsen, auch mit jedem Plätzchen Erde ohne Unterschied vorlieb nehmen; so könnte es doch wohl geschehen, daß wir nicht überall und in jedem Sommer genugsamen Vorrath davon haben. Wir wollen daher noch ein anderes Kaffeegewächs anbauen, welches uns schon in dem ersten Sommer ein Getränk, als Surrogat des Kaffees liefert. Dieses ist die Erdmandel. Ein Gewächs, welches noch nicht lange bekannt ist und daher in allen Gärten angepflanzt wird, welches aber wegen seiner Nützlichkeit allgemeine Aufmerksamkeit verdient. Es ist eine Erdfrucht, die gleich den Knollengewächsen unter der Erde wuchert, so daß man oft 100 ja wohl 150 Früchte von einer Muttermandel erhält; an Gestalt und Größe kommen sie den Kakaobohnen am nächsten und haben einen milden angenehmen Man-

delgeschmack. Der Raum dieser Blätter erlaubt mir nicht, meine Leserinnen genauer mit diesem vortreflichen Gewächs bekannt zu machen, noch weniger dessen Anbau zu beschreiben. — Indessen da man jetzt in jedem herrschaftlichen Garten diese Erdmandeln anbauet, so werden sie auch leicht Gelegenheit haben, sich von einem Kunstgärtner belehren zu lassen.

Obgleich ihre Benutzung sehr mannigfaltig ist, indem man sie frisch essen, statt der Mandeln an Speisen gebrauchen, Mandelmilch daraus bereiten, Oel davon gewinnen und auf andere Art benutzen kann, so eignen sie sich doch vorzüglich zu einem herrlichen Kaffeesurrogat, welches dem Kaffee nicht nur an die Seite gesetzt werden kann, sondern ihn beinahe noch übertrift. Sie enthalten außer andern vortreflichen Bestandtheilen, ein balsamisches Oel, welches dem Kaffee einen angenehmen Geschmack, Kraft und Güte giebt, nur muß man dabei genau Achtung geben, daß dieses heilsame Oel beim Rösten nicht verloren gehe, oder brenzlicht werde. Sollten sie bei zu heftigem und schnellen Feuer in Kohle verwandelt werden, so würden sie ohne Saft und Kraft gänzlich ihres Oels beraubt und unkräftig, auf welches doch bei dieser Bereitung sehr vieles ankommt. Würden sie aber auf der andern Seite zu wenig geröstet, so könnte sich dieses Oel nicht genug entwickeln. Doch dies

ist

ist ja auch bei dem Kaffee der Fall. Um nun die Erdmandeln weder zu viel noch zu wenig zu rösten, muß man durch die Erfahrung den Grad der Hitze zu erforschen suchen, welcher diese Frucht in den verlangten Zustand der mittlern Röstung versetzt; daher man anfangs von Zeit zu Zeit die Kaffeetrommel öfnen, und die Mandeln untersuchen muß. Damit sie aber egal rösten, ist es nothwendig, daß man die großen Erdmandeln von den kleinern absondert, und jede Gattung besonders röstet. Nach dem Rösten müssen sie vorher völlig abkühlen, ehe sie in der Kaffeemühle gemahlen werden, weil sie erst kalt den gehörigen Grad von Härte erlangen, ohne welchen sie weder zerstoßen, noch gemahlen werden können.

Die sicherste Methode, die Erdmandeln in höchster Güte zu rösten, ist folgende: Nachdem man sie in gelinder Luft hat austrocknen lassen, werden sie in einen Back- oder Bratofen gebracht, welcher jedoch nicht mehr so heiß seyn darf, als zum Backen oder Braten erforderlich ist; hier muß man nun fleißig nachsehen, damit sie gleiche und hinlänglich rösten, welches letztere man daran bemerkt, daß sie im Bruche eine hellbraune Farbe haben. Ich darf wohl nicht erst erinnern, daß es nothwendig ist, die Mandeln, wenn sie aus dem Erdreich genommen sind, von allem Unrath durch Waschen zu reinigen und an der

Luft auszutrocknen; dagegen ist die Bemerkung nicht überflüssig, daß dieselben nicht sogleich aus dem Erdreich zu Kaffee benutzt werden dürfen, weil sie erst nach 6 Monaten den höchsten Grad von Güte und Nachreifung zu diesem Gebrauch erhalten.

Will man nun endlich Kaffee daraus bereiten, so ist nichts weiter dabei zu beobachten, als daß er länger, als der wahre Kaffee kochen muß, und sich auch langsamer abklärt. Er bedarf mit Sahne versetzt, wenig Zucker. Obgleich dieser Erdmandel-Kaffee ohne alle Vermischung ein vortrefliches Getränke ist, so kann man doch auch den dritten oder vierten Theil wahren Kaffee darzu nehmen, und erhält sodann einen vorzüglich schätzbaren Trank, wobei die Erdmandeln dem Kaffee einen Vanillengeschmack mittheilen, welcher auch die leckerste Kaffeetrinkerin befriedigen kann, ja gewiß ihre Erwartung am Kaffeetische übertrift.

Da aber leider dieses, auch noch in anderer ökonomischer Hinsicht, vortrefliche Gewächs zur Zeit noch so selten ist, daß es nicht zum Verkauf auf den Markt gebracht wird, sondern blos bei Kunstgärtnern und noch dazu in ziemlich hohem Preise zu finden ist, so können nur Hausmütter von diesem Surrogat Gebrauch machen, welche eigne Gärten besitzen und es also zu diesem Bedarf selbst anbauen können. Da-

mit doch aber andere Hausmütter, besonders von der niedern oder ärmern Volksklasse nicht leer ausgehen, so will ich diesen noch einen andern Stellvertreter des Kaffees bekannt machen, welcher mit der Erdmandel beinahe in gleichem Range steht, wenigstens hierbei gleiche Dienste leistet und ein eben so herrliches Getränk giebt; welches überall zu finden und fast umsonst zu haben ist.

Ohne Zweifel wird den Landwirthinnen unter meinen Leserinnen ein Gewächs, oder vielmehr ein Unkraut bekannt seyn, welches man Erdnuß, Erdeichel, Ackernuß, Wasserwicke ꝛc. nennt, und sich in vielen Gegenden häufig, vorzüglich auf Weizen- und Gerstenäckern, findet. Es gehört in Ansehung seiner Wurzeln zu den Knollen-, durch sein Kraut, Blüthe, und Saamen zu den Wickengeschlechtern. Seine Blüthen erscheinen im Juni und Juli, und bilden ein Bouquet schöner rother wohlriechender Blumen, aus welchen schmale Schoten entstehen, worinnen 4 bis 7 wickenförmige Saamenkörnchen erwachsen. Laub und Gabeln gleichen ganz den Wicken. An den Wurzeln befinden sich kleine rettigartige Knollen, mit einer schwarzgrauen Haut, worunter ein mildes schneeweißes Fleisch ist, das man beinahe roh genießen kann. Jede Knolle hat an einem Ende, welches man das vorderste oder den Kopf nennen könnte, einen Büschel

von Fasern und Würzelchen, welche die Keime zu ihrer Fortpflanzung über der Erde sind; an dem andern Ende aber haben sie lange dünne Wurzeln, an welchen sich die neuen Knollen ansetzen. Sie gleichen beinahe in ihrer Figur einer sitzenden Maus, und da zugleich die Schaale eine ähnliche Farbe mit diesen Thierchen hat, so pflegen sie auch die Landleute in manchen Gegenden Erdmäuse zu nennen. In seinem wilden Zustand wurzelt dieses Gewächs sehr tief, besonders liegen die größten Knollen am tiefsten; daher es auch Dürre und Ueberschwemmung, Hitze und Frost ohne Nachtheil ertragen kann. Im Herbste werden sie bei dem Umarbeiten des Ackers auf die Oberfläche gebracht; indem die Landleute sie, als ein dem Getreidebau schädliches Unkraut, auszurotten suchen. Das Schwarzvieh ist sehr begierig nach dieser leckern Speise, doch pflegen auch wohl die Bauerknaben diese Erdnüsse roh, oder noch besser, in der Asche gebraten, zu speisen, da sie einen Kastanienähnlichen Geschmack haben.

Dieses nutzbare Gewächs verdient in aller Rücksicht, daß wir es seinem wilden Zustande entreißen und in Gärten und Feldern sorgfältig anpflanzen: unsere Mühe würde durch die Veredlung ihrer Knollen und durch ihren reichlich wuchernden Ertrag hinlänglich vergütet werden. Ihre Fortpflanzung kann so-

wohl durch die Knollen, als durch den Saamen geschehen, und bedarf als ein wildes Gewächs eben keines künstlichen Anbaues. Es ist aber hier nicht meine Sache, mich weiter bei deren Anpflanzung aufzuhalten, sondern ich will vielmehr sogleich zu ihrer Einsammlung, Aufbewahrung und Benutzung übergehen.

Nachdem die Knollen gesammelt, gewaschen und wieder übertrocknet sind, werden sie sogleich in einen Keller gebracht; denn sie dürfen weder zum Genuß, noch zur Fortpflanzung vertrocknen. Hier muß man sie nun sorgfältig aufbewahren; doch weder in Fässer, noch in hohe Haufen aufschütten, damit die untersten nicht faul und dumpfigt werden. In sehr trocknen Kellern ist es oft nothwendig, daß man sie in feuchtes Moos eingelegt. Denn läßt man sie austrocknen, so werden sie den härtesten und festesten Knochen gleich und können kaum mit Hackemessern in Stücken geschlagen werden. Es ist daher sehr bequem und gut, wenn man Gelegenheit hat, nur von Zeit zu Zeit einen kleinen Vorrath davon aus der Erde zu nehmen, die übrigen aber zu weiterm Gebrauch im Erdboden zu lassen, da man dann die durch den Winter zurückbleibende Knollen im Frühjahr weit größer und geschmackvoller finden wird.

Die zum Kaffee bestimmten Erdnüsse werden, so

lange sie noch frisch, oder wenigstens erst welk sind, geschält, in kleine Würfel geschnitten und an der Luft getrocknet, da man sie sofort in Schachteln und Kästchen aufbewahren kann. Will man nun Gebrauch davon machen, so werden sie, wie anderer Kaffee, in einer Kaffeetrommel geröstet: doch müssen sie etwas stärker geröstet werden. Je kleiner und dünner die Würfelchen geschnitten und je schwärzer sie geröstet werden, ohne jedoch zu verbrennen, desto besser fällt dieser Kaffee am Geschmack aus. Uebrigens wird er, wie anderer Kaffee gekocht und behandelt, und nach Gefallen allein, oder mit etwas ächtem Kaffee vermischt mit Sahne und Zucker getrunken.

Diese drei hier vorgeschlagenen Surrogate empfehlen sich durch ihren vortreflichen Geschmack und Güte vor allen andern bis jetzt bekannten inländischen Kaffeesorten: und vereinigen mit diesen Vorzügen noch die Erfordernisse eines jeden Stellvertreters, d. h. Wohlfeilheit, leichte und bequeme Herbeischaffung und Zubereitung. Daher wir uns auch hierbei, mit Beiseitsetzung aller andern Kaffeesurrogate, begnügen, ja selbst den theuren ausländischen Kaffee, wenigstens zu unserm täglichen Gebrauch, entbehren können, wobei sich unsere Börse in theuren Zeiten, so wie unser Körper weit besser befinden wird.

* * *

Sparsamkeit und Diätetik haben den Gebrauch der theuren und der Gesundheit nachtheiligen Gewürze schon längst untersagt: Gewohnheit und Luxus aber haben auf der andern Seite dieses Verbot unkräftig gemacht, so daß man den Speisen ohne Gewürze keinen hohen Gout beibringen zu können glaubt. — Und doch giebt es keinen Handel- und Haushaltungs-Artikel des Auslandes, welcher so leicht durch inländische Stellvertreter ersetzt werden kann, als die Gewürze. Wir finden überall Gewächse in Menge, durch welche wir, entweder einzeln, oder vermittelst künstlicher Zusammenmischungen und Zubereitungen, den Speisen einen so guten aromatischen Geschmack beibringen können, daß wir die ausländischen Gewürze ohne Nachtheil unserer Kochkünste ganz entbehren können. Unwissenheit und Unkunde können blos Hausmütter des Mittelstandes abhalten, unsere inländische Gewürzprodukte zu benutzen, und Vorurtheile vor alles Fremde sie bewegen, den ausländischen reizbaren Gewürzen den Vorzug vor unsern milden inländischen zu geben, und auf diese Art eine beträchtliche Quelle der Ersparniß zu verstopfen.

Es ist hier nicht sowohl meine Absicht, meinen Leserinnen blos ein namentliches Verzeichniß aller vorhandenen Gewürzkräuter, Wurzeln, Gesäme u. s. w. aufzuzeichnen; sondern mich vielmehr mit ihnen über

die zweckmäßigste und beste Anwendung derselben als Surrogate der fremden Gewürze, zu unterhalten. Zuerst müssen wir die Speisen bestimmen, bei denen dieses und jenes inländische Gewürz den besten aromatischen Wohlschmack bewirken kann: dann die Zusammenmischungen und Zubereitungsarten derselben kennen lernen, wodurch diese Wirkungen erhöht und der bezweckte hohe Gout hervorgebracht werden kann. Und endlich durch Gegeneinanderhaltung der fremden Gewürze und ihrer einheimischen Stellvertreter den rechten Gebrauch der letztern noch genauer festsetzen.

Ich würde ein Mißtrauen in die Beurtheilungskraft und den feinen Geschmack meiner Mitschwestern verrathen, und ein ganzes Kochbuch schreiben müssen, wenn ich zu jeder ersinnlichen Speise dasjenige inländische Gewürz einzeln angeben wollte, durch welches derselben ein aromatischer Geschmack beigebracht werden kann.

Wir theilen die inländischen Gewürze gemeinhin in Wurzeln, Kräuter, Gesäme, Früchte und Schwämme. Die Wurzeln werden vorzüglich zur Würzung unserer Fleischbrühen angewendet, und obgleich Petersilie und Sellerie hierzu die gemeinsten sind, so geben auch Zuckerwurzeln, junge Mohrrüben u. s. w. einen angenehmen gewürzhaften Geschmack: und wenn es uns erlaubt ist, die französische Kochkunst in un-

fern deutschen Küchen einzuführen, so ist es hierbei; indem die französischen Köche zu ihren vortreflichen Kraftbrühen und Bouillons alle Arten von Wurzelwerk, ja sogar Knollen- und Kohlgewächse an das Fleisch legen und auskochen lassen.

Unter den grünen Kräutern wählt man gemeinhin diejenigen aus, welche zwar einen starken, aber keinen scharfen Geruch und Geschmack haben, als Petersilie, Körbel, Sellerie, Portulack u. s. w. Hiermit verbinden wir nun noch zuweilen junge Zwiebeln, Porree u. dgl., oder nach Gefallen frische oder getrocknete Schwämme, als Morcheln, Champignons rc., und wir werden es bei diesen Brühen nicht bemerken, daß wir uns dabei der ausländischen Gewürze enthalten haben.

Bei den Saucen kommt es nun darauf an, ob wir nur den Geschmack eines einzigen Gewürzkrautes, Wurzel, oder Zwiebel rc. verlangen, oder ob wir mehrere zusammen vereinigen, und ihre Würkung dadurch erhöhen wollen. Auf den ersten Fall können wir eine unendliche Mannigfaltigkeit von Brühen und Saucen erzielen. Je gewürzreicher das Kraut oder Gewächs ist, desto pikanter fällt die Sauce aus, wozu sich vorzüglich Basilikum, Dragun, Majoran, Thymian, Zwiebel und Champignons auszeichnen.

Mischen wir aber mehrere Kräuter u. s. w. in

einer Sauce zusammen, so wählen wir hierzu die schärfsten und gewürzhaftesten, um einen aromatischen pikanten Geschmack hervorzubringen, und um unsere Kunst nicht zu verrathen, und unsere Tischgäste zu täuschen, pflegen wir dieselben ganz, oder in Sträuße gebunden, an die Speisen zu legen, und bei dem Anrichten wieder herauszunehmen: oder besondere Präparate davon zu verfertigen, und die Speisen damit anzumachen z. B. Kräuterpulver-Essig und Essenzen u. s. f. Dieses sind die Arkane, durch welche wir den Speisen den höchsten Gout mittheilen können, und der feinen Kochkunst unentbehrlich.

Sogenannte gute Wirthinnen haben meist das Vorurtheil, daß diese feine Kocherei nicht in die Küche des Mittelstandes gehört: wenn sie unter feinen Speisen blos seltne und theure Lebensmittel verstehen, welche durch überkünstelte Zubereitung noch kostbarer gemacht werden und wobei zuletzt mehr der Gaumen gekitzelt, als der Magen befriediget wird, so haben sie allerdings, und vorzüglich bei theuren Zeiten Recht. — — Wenn wir aber den täglichen gemeinen Speisen durch geschickte Behandlung und Zurichtungen einen feinen Gout beibringen, und sie auf diese Art ohne Kosten blos durch unsern Fleiß veredeln können, so haben wir die höchste Stufe der feinen bürgerlichen Kochkunst erreicht. — —

Wie gehen nach dieser Abschweifung wieder zu unsern Gewürzpräparaten zurück, durch welche wir diese Stufe ersteigen wollen. Wir wollen also zuerst eine

Kräuteressenz

fabriziren, welche den Speisen einen herrlichen aromatischen Geschmack mittheilt. Man wählt hierzu die gewürzhaftesten und feinsten Kräuter, als Basilikum, Dragun, süßen Fenchel, Melisse, Thymian, Pimpernelle, Dille, Sellerie, Körbel, Petersilie ꝛc. hackt dieselben klein, reibt die Schale von einer Orange, oder Citrone mit Zucker ab, schabt denselben zu den Kräutern, drückt den Saft aus der Frucht dazu, oder gießt in Ermangelung einer Citrone ein paar Löffel voll Weinessig daran, läßt es eine halbe Stunde stehen, und preßt diesen Kräutersaft durch ein Tuch aus, welchen man sofort in kleine Fläschchen füllt, und fest zustopft. Diese Essenz giebt den Saucen einen hervorstechenden Geschmack. Zu gemeinen Saucen kann man blos

Kräuteressig

bereiten. Es werden hierzu die Kräuter wie zu der vorigen Essenz genommen, nur daß man noch ein wenig Lavendel- oder Rosmarinblüthe hinzusetzen, und

Citron- und Pomeranzschalen daran legen kann. Die Blätter der Kräuter werden von den Stielen losgestreift, in eine Bouteille gefüllt, und so viel Weinessig darauf gegossen, daß sie damit bedeckt sind, hierauf zugepfropft und endlich in der Sonne destillirt, bis der Weinessig den verlangten aromatischen Geschmack hat. Ein Löffel dieses Essigs würkt bei den Saucen mehr, als einige Loth Gewürze, welches man sehr wohl dabei entbehren kann.

Kräuterpulver.

Wenn wir alle wohlriechende Kräuter, als Basilikum, Thymian, Melisse, Pfefferkraut, Majoran, Körbel, Fenchel, Dille u. s. w. herbeigeschaft haben, so sondern wir die gelben Blättchen und harten Stiele ab, und lassen die Kräuter auf untergelegten Papieren, jede Sorte besonders, an einem luftigen doch schattigten Orte trocknen. Wenn sie dürre sind, zerreibt man sie mit den Händen, sichtet sie durch ein feines Sieb, und mischt sie nach beliebigem Verhältniß zusammen, wobei man von den gewürzhaftesten und feinsten das meiste nimmt, z. B. ohngefehr 2 Loth Basilikum, eben so viel Dragun, Melisse und Thymian: ein Loth Majoran, Pfefferkraut, Petersilie u. s. w. füllt dann dieses Kräuterpulver in Flaschen, und hebt sie wohl zugepfropft zum Gebrauch auf.

Mischen wir hierzu noch einige Löffel voll getrocknete und zerstoßene Champignons oder Morcheln, geriebene Citronschale u. dgl. so wird der Geschmack und Geruch dieses gewürzhaften Pulvers noch mehr erhöht. Nachdem wir nun von einem oder dem andern dieser Ingredienzien mehr oder weniger nehmen, ist auch der Geschmack verschieden: daher kann man Pulver zu Ragouts, Pasteten, Frikassees u. s. w. bereiten, und durch die verschiedenen Mischungen jede Sorte von Gewürze entbehrlich machen.

Zu Suppenpulver müssen nur die sanften Suppenkräuter als Petersilie, Körbel, Portulack, Sellerie rc. zusammen gemischt werden. Indessen, da die Kräuter beim Trocknen viel von ihren aromatischen Kräften und ihrer grünen Farbe verlieren, so pflegt man sich des Kräuterpulvers zu Suppen nicht zu bedienen, da es überdies den Brühen kein gutes Ansehen giebt, sondern bedient sich hierzu lieber der

Kräuterbutter.

Hierzu pflegt man selten die Kräuter unter einander zu mischen, sondern macht jedes besonders mit Butter ein, um zu seiner Zeit, den Suppen einen beliebigen Geschmack geben zu können. Das Kraut wird abgewaschen, und klein gehackt: unterdessen setzt man Butter über Kohlenfeuer, thut, wenn sie zergangen

und heiß ist, das gehackte Kraut hinein, und läßt es darinnen rösten, ohne daß jedoch die Butter braun werden darf. Nachdem sie wieder ausgekühlt und geronnen ist, schneidet man sie stückweise aus dem Geschirre, da man dann unten ein wenig grüne Feuchtigkeit finden wird, welche man weggießet, die Butter selbst aber legt man in Einmachegläser, und läßt sie an gelinder Wärme zerschmelzen, damit sie sich glatt und eben an das Gefäß ansetzt.

Ich darf nicht erst erinnern, daß die Krebsbutter zu Würzung der Suppen und Saucen ebenfalls unter unsere inländische Gewürze gezählt werden kann.

Das letzte Präparat, welches wir noch zu Würzung der Speisen machen wollen sind die

Kräuterbrodchen, Kuchen oder Zwieback.

Man macht hierzu einen Teig, wie zu gewöhnlichen Küchenzwieback von Mehl, Milch, Eiern und Hefen, und läßt ihn an der Wärme aufgehen: unterdessen säubert, wäscht und hackt man das beliebige grüne Kraut, dessen Geschmack man verlangt, trocknet es wieder mit einem Tuche ab, und rührt es unter den Teig, wenn er eben recht in die Höhe steigen will, läßt den Teig von neuem zukommen, und formt sodann Brodchen daraus, die man wie gewöhnlich im Ofen bäckt. Wenn sie wieder herausgenom-

men, und erkaltet sind, werden sie in schmale Streifen geschnitten, und bei dem nächsten Backen wieder in dem Ofen ganz ausgetrocknet, und so wie anderer Zwieback behandelt. Will man nun Gebrauch davon machen, so stößt man ein Stück von diesem Kräuterzwieback im Mörser, und verdickt die Brühe oder Sauce damit. Es versteht sich, daß man so viel von dem Kraut unter den Teig mischt, daß derselbe ganz grün davon wird, sonst würde es an den Speisen eine zu schwache Würkung haben.

Man kann auch kürzer zu seinem Zwecke kommen, wenn man gewöhnlichen Küchenzwieback, welcher ohne Butter und Gewürz gemacht worden ist; oder die im Ofen oder auf einem Rost gedörrte Oberrinde einer Semmel, in einem Mörser zu feinem Pulver stößt, das gehackte grüne Kraut darunter mischt, und kleine platte Kuchen davon formt, welche man wieder so stark trocknet, daß nicht die geringste Feuchtigkeit darinnen zurück bleibt.

Auf beide Arten kann man nun nicht nur Kräuter, sondern auch andere Gartengewächse einmachen, und zu Würzung der Speisen anwenden. Nach der ersten Methode kann man auch rothe Rosenblätter einmachen. Dieser Rosenzwieback wird nachher gestoßen, und in Milch gleich der Chokolade gekocht, und giebt eine sehr wohlschmeckende Suppe.

Nach der zweiten Vorschrift kann man Spargelkuchen bereiten, indem man statt der Kräuter, abgekochte und klein gehackte Spargelspitzen, unter den geriebenen Zwieback oder Semmel mischt, und zu kleinen Kuchen bildet, die man im Ofen abtrocknet.

Oder man zerreibt junge ungekochte Erbsen oder Schotenkörnchen zu Mus, vermischt sie mit geriebenem Zwieback, und formt sie in kleine Kuchen.

Es ist schon längst bekannt, daß die Champignons unter die besten inländischen Gewürze gezählt werden, womit wir den Speisen einen kräftigen hervorstechenden Geschmack geben können, ich will daher noch ein Präparat von diesen Schwämmen anführen, welches in der feinen bürgerlichen Kochkunst den Speisen einen sehr feinen und hohen Gout mittheilt.

Soja oder Champignonsaft.

Man nimmt hierzu den Abgang, welcher bei dem Einmachen und der Zurichtung derselben abfällt, thut ihn in einen Topf, salzt denselben und setzt ihn an einen warmen Ort, wo er bald in Gährung geräth. Alsdann wird der Saft ausgepreßt und mit gleich viel Schinkenbrühe vermischt, von welcher das Fett abgenommen worden ist. Diese Mischung läßt man in einem Kasserol aufsieden, klärt sie mit Eiweis und

füllt

füllt sie durch ein Haarsieb in Bouteillen, welche man zupfropft und im Keller aufbewahrt.

Uebrigens kann man auch die getrockneten Champignons ganz, oder klein gehackt, auch wohl zu Pulver gestoßen und mit beliebigem Gewürz vermischt, als Würze, an die Speisen thun.

Bei einer so großen Menge von gewürzreichen Gewächsen kann es uns nie an inländischen Gewürzen fehlen, welche uns die ausländischen entbehrlich machen.

Um aber hier eine bestimmte Uebersicht von dem Gebrauch der ersteren zu geben, will ich noch eine Paralele zwischen beiden ziehen, und die inländischen als Surrogate der ausländischen genauer anzeigen.

Ob wir nun gleich den ostindischen Pfeffer in unsern Küchen schwerlich ganz entbehren können, so kann man doch zur Ersparniß, oder bei Tischgästen, welchen dies Gewürz zu hitzig ist, das Pfefferkraut und die Schoten oder Saamen des türkischen- oder Taschenpfeffers an die Stelle setzen.

Die Stelle der Muskatennüsse oder Bläthe kann sehr gut durch das Kraut und die Wurzeln der Petersilie, Sellerie, Zuckerwurzel u. s. w. entbehrlich gemacht werden.

Anstatt der Kardemome oder des englischen

Gewürzes läßt sich der Saamen des Saatschwarzkümmels anwenden.

Den herrlichen aromatischen Geruch oder Geschmack des Saffrans können wir zwar durch keines unserer inländischen Gewürzpflanzen hervorbringen. — In den Fällen aber, wo es uns blos um das Färben der Speisen zu thun ist, erhalten wir unsern Zweck durch den Saflor oder wilden Saffran.

In den Weinländern kann man sich anstatt der ausländischen großen Rosinen, getrockneter, süßer und reifer Weinbeeren bedienen. So wie man anstatt der kleinen Rosinen getrocknete, süße und saure, rothe Johannisbeeren, auch bei manchen Zurichtungen, als bei gebackenem Obste ꝛc. getrocknete blaue Heidelbeeren anwenden kann.

Noch besser lassen sich die Mandeln bei allen Zurichtungen, ja sogar beim Backwerk, durch Haselnüsse, Melonen- und Kürbiskörner, am besten aber durch Erdmandeln ersetzen.

Den Geschmack der bittern Mandeln kann man leicht durch Pfirsich- oder durch Laurusblätter, welche man in der Milch kochet und diese Milch zu Speisen und Backwerk brauchet, nachahmen. Doch halten uns die Aerzte von dem Gebrauch dieser Blätter ab, indem sie uns versichern, daß un-

ter diesem angenehmen Geschmack ein heimliches Gift für unsern Körper verborgen liegt.

Die Erdmandeln können auch in der Küche statt der Kastanien gebraucht werden: Oft thun auch schon die Kartoffeln oder die Erdnüsse bei einigen Speisen dieselben Dienste; wenn wir die ersteren überkochen, die andern aber in der Asche braten, beide aber mit Zucker und Butter rösten.

So schätzbar der Citronsaft an Speisen und Getränken ist, so können wir ihn doch zu allen Saucen und Zurichtungen entbehren und den Berberizzensaft an seine Stelle setzen, welcher noch den Vorzug hat, daß er den Speisen eine angenehme Farbe mittheilt.

So ist auch dieser Saft ein sehr gutes Surrogat des Weinessigs an Speisen; wozu man auch den Agrest oder unreifen Weinbeerensaft benutzen kann.

Ob man gleich unter den inländischen Gewürzen keinen Stellvertreter des Zimmts findet: so kann man doch einigen Arten von Backwerk durch Anis- oder Fenchelsaamen einen lieblichen Geschmack beibringen.

Zur Würzung gemischter Speisen, besonders der Pasteten, bedient man sich der Kapern, und auch diese kann man aus inländischen Gewächsen verferti-

gen. Man nimmt hierzu nach Belieben die Blüthknospen des Pfriemenkrautes (Ginster) der Dotterblume, des Flieders, die Blüthen oder den unreifen Saamen der indianischen Kresse ꝛc. wenn dieselben noch ganz klein, grün und geschlossen sind. Denn wenn sie schon so groß sind, daß sie sich öfnen wollen, so springen sie unter der Behandlung des Einmachens vollends ganz auf. Diese Knospen übersiedet man mit ein wenig Salz in Weinessig, damit sie ihre grüne Farbe behalten und den krusigten Geschmack verlieren. Alsdann seigt man diesen Essig ab und füllt andern, welchen man vorher allein übersotten und wieder kalt werden lassen, auf diese Kapern, und verwahret sie in Einmacheglälsern an einem kühlen Orte. Will man Gebrauch davon machen, so muß man sie erst kurz vor dem Anrichten an die Speisen thun, weil sie sonst leicht aufspringen.

Auch die ausländischen Oliven, welche wir in Saucen und Brühen gebrauchen, können wir durch ein inländisches Produkt ersetzen und selbst bereiten. Man sammelt hierzu die Früchte des Kornelkirschbaums, wenn sie grün, höchstens grüngelb, und so klein, wie die ächten Oliven sind. Nachdem dieselben abgewaschen sind, überkocht man sie so lange, bis sie ihren herben Geschmack verloren haben, und

trocknet sie dann wieder an der Luft. Ferner siedet man Weinessig und legt sie folgender Gestat ein. Man streuet Lorbeerblätter, Pfefferkraut, Basilikum, Dragun, ganzen Pfeffer und Nelken zwischen die einzumachenden Kornelkirschen, oder Oliven, und wenn das Gefäß voll ist, füllt man so viel scharfen Weinessig darauf, daß sie ganz damit bedeckt sind, bindet das Gefäß zu, und verwahret sie in einem trocknen und kühlen Orte.

Aus diesen inländischen Oliven läßt sich nun zwar nicht, wenn sie reif sind, Baumöl gewinnen, wie von den Früchten des Oelbaums; indessen giebt es doch viele andere inländische Gewächse, aus denen wir Oel pressen können, welches nicht nur dem wahren Baumöl an Güte völlig gleich ist, sondern zum Theil dasselbe noch weit übertrift.

Da aber dieser Haushaltungsartikel unsere ganze Aufmerksamkeit verdient und dabei mancherlei zu beobachten ist, so will ich hier abbrechen und demselben einen eignen Abschnitt widmen.

7.

Vom Baumöl.

Da der Oelbaum in unserm kalten Klima nicht einheimisch gemacht werden kann, und das Baumöl daher als eine ausländische Handlungswaare zu manchem ökonomischen Gebrauch zu theuer ist, so hat man schon längst andere Oelfrüchte aufgesucht, welche bei uns die Stelle des Oelbaums ersetzen sollen. Es ist daher eine bekannte Indüstrie des Landmanns, daß er seinen Oelbedarf aus einheimischen selbst erzogenen Gewächsen gewinnt, welche hier alle, der Reihe nach, anzuführen, außer meinem Plane ist. — Ich begnüge mich blos diejenigen Stellvertreter des Baumöls anzuführen, welche demselben in der Küche und zu anderm ökonomischen Gebrauch an Güte gleich kommen. — Da aber überdies das Oelpressen kein hausmütterliches Geschäfte ist, so habe ich nicht nöthig, mich bei der Gewinnung oder Bereitung des Oels aufzuhalten; genug, wenn ich meinen Leserin-

nen einige Bemerkungen mittheile, wie die inländischen feinen Oele noch mehr veredelt werden sollten, so daß sie mit dem feinen Provenzeröl um den Vorzug streiten und dasselbe ganz verdrängen könnten, und ihnen die Handgriffe zeige, durch welche sie alle Arten von Oel reinigen und verbessern können, überhaupt aber ihren Oelvorrath aufs beste aufbewahren sollen. Diese Belehrungen werden sie in den Stand setzen, auch hierbei eine beträchtliche Ersparniß zu erzielen, und sich auch diesen Haushaltungsartikel wohlfeiler zu verschaffen.

Das

N u ß ö l,

welches wir sowohl von Wall- oder welschen Nüssen, als aus Haselnüssen gewinnen, gehört unter die feinsten inländischen Oele: besonders giebt das letztere dem Mandelöl an Güte wenig nach. Nur ist es sowohl zur Güte als Menge des daraus zu gewinnenden Oeles nothwendig, daß diese Früchte gehörig reif sind, und daß sie mit möglichster Sorgfalt nach der Einsammlung aufbewahret werden, damit die überflüssigen Feuchtigkeiten ausdünsten und die Nüsse inwendig nicht schimmlicht oder mulstricht werden. Dieses bewirkt und verhindert man, wenn man dieselben auf einem luftigen Boden dünn ausbreitet,

Manche glauben diesen Zweck geschwinder und besser zu erreichen, wenn sie diese Früchte in einem warmen Backofen trocknen; bei dem geringsten Grad von Hitze aber nehmen die Kerne einen scharfen ranzigen Geschmack an, so daß das Oel zum Genuß an Speisen nicht tauglich ist und nur zur Beleuchtung benutzt werden kann. Sind die Früchte in höchster Güte, und das Verfahren beim Pressen fehlerfrei, so erhält man von einem bestimmten Gewicht an Nüssen, die Hälfte des Gewichtes an Oel.

Ohne Zweifel ist meinen ländlichen Leserinnen das

Mohnöl

längst bekannt. Wenn sie dabei richtig und zweckmäßig verfahren haben, so werden sie aus Erfahrung wissen, daß dieses eines der vortreflichsten einheimischen Oelsorten ist. Es zeichnet sich durch folgende vorzügliche Eigenschaften aus:

Sein Geschmack ist lieblicher, als selbst des feinsten Provenzeröles, es ist fetter als Baumöl, verursachet aber dennoch kein Aufstoßen, und wird nicht so leicht, als anderes Oel, ranzig, wenn es wohl aufbewahret wird. In der größten Kälte bleibt es fließend und durchsichtig und gerinnt nicht so leicht, als Baum- und andere Oele. Und endlich brennt es sehr helle und sparsam, ohne den mindesten Dampf

und üblen Geruch. Außer diesen Vorzügen empfiehlt sich diese Oelart noch durch die Benutzung der Oelkuchen, welche man nicht blos zur Viehmastung, sondern selbst zur Gesindespeisung anwenden kann, indem man wohlschmeckende Suppen daraus bereitet. Ueberdies kennen die Landwirthinnen den Mohn als ein sehr ergiebiges und einträgliches Gewächse, welches seinen Anbau mit reichlichem Wucher vergütet.

Wenn der erste Abdruck oder Auspressung kalt geschieht, so übertrift dieser erste Vorlaß oder das sogenannte Jungfernöl alle andere inländischen Oele bei weitem: welches noch um vieles verbessert wird, wenn man unter den Mohnsaamen einen Theil Borgsdorfer-Aepfel klein schneidet und zusammen kalt auspreßt. Dieser erste Ablauf giebt nun das feinste Oel zum frischen Genusse, nachdem es sich nach etlichen Wochen ausgestanden und gehellet hat.

Wenn man nun ferner die Oelkuchen zerbröckelt, erwärmt und nochmals auspresset, so erhält man noch das beste Brennöl. Ein Berliner Scheffel Mohnsaamen giebt, bei rechter Behandlung, über 11 Quart oder 22 Pf. Oel, wobei es gleich viel ist, ob man blauen oder weißen Mohnsaamen nimmt, obgleich einige den weißen an Geschmack vorziehen; so wie ihn andere dagegen für ungesund halten.

Eben so herrlich, ja vielleicht noch vorzüglicher, ist das

Oel von Erdmandeln,

welches vielleicht noch den wenigsten meiner Leserinnen bekannt ist. Wir haben dieses Gewächs als Surrogat des Kaffees und der Mandeln kennen lernen: jetzt können wir es unter die edelsten Oelpflanzen zählen. Man sucht hierzu die reifsten und vollkommensten Früchte aus, welche das meiste Oel enthalten, und benutzt die kleinern zu Kaffee. Jung und frisch geben sie weniger Oel, als wenn sie bis gegen das Frühjahr liegen; wenn sie erst im zweiten Sommer nach ihrer Pflanzung zur Oelpresse kommen, so geben sie alsdann mehr und besser Oel. Wenn sie gleich nicht unter die ölreichsten Gewächse gehören, so gewinnt man dennoch bei dieser Benutzung einen beträchtlichen Vortheil. Uebrigens ist bei dem Oelpressen selbst nichts besonders zu bemerken, als daß man sie nicht zu stark erwärmen darf, und etwas Wasser hinzu setzen muß.

Vielleicht haben einige Landwirthinnen irgend eine Lindenallee in der Nähe ihres Wohnortes; nun dann, hier finden wir ebenfalls die besten Oelfrüchte, und können

daraus zubereiten. Wenn wir im Herbste die Linden-nüßchen gesammelt und dieselben an einem luftigen Orte abgetrocknet haben, so werden sie auf der Tenne gedroschen, gewurfelt und die dünne Schale auf einer Grützmühle abgespitzt. Hierauf kann man die Nüßchen in die Oelmühle schaffen und wie andere ölichte Gewächse behandeln. Dieses Oel ist vom feinsten Geschmack, sehr hell und vorzüglich gesund.

Ich übergehe die vielen andern inländischen Oelprodukte, deren Ertrag entweder nicht so reichlich ist, oder deren Oel von geringer Güte ist und nicht in die Küche des Mittelstandes taugt, sondern höchstens nur zur Speisung des gemeinen Mannes oder zur Beleuchtung gebraucht werden kann, und füge nur noch einige allgemeine Bemerkungen bei.

Diese feinen Oele, welche als Surrogate des Provenzeröles für unsern Küchengebrauch dienen sollen, dürfen nicht warm gepreßt werden, weil sie leicht durch einen zu hohen Grad der Erwärmung einen schlechten ranzigen Geschmack annehmen. Da man aber bei diesem kalten Pressen nicht alles Oel aus diesen Früchten oder Gesämen ziehen könnte, so wird nur der Vorlauf zum Speisegebrauch besonders aufgefaßt; die Oelkuchen aber nachher zerstückt, erwärmt

und von neuem ausgepreßt. Diesen Nachlauf benutzt man sofort zu schlechtem ökonomischen Gebrauch.

Da in den Oelpressen häufig geringere Oele, als Leinöl, Rübsenöl u. s. w. bereitet werden, so müssen wir die äußerste Sorgfalt darauf wenden, die Stampfen und Pressen zuvor aufs beste zu reinigen und auszubrühen, ehe wir unsere feine Oele darinnen bearbeiten lassen; ja es ist sogar nothwendig, ganz neue Tücher zum Auspressen zu geben, damit nicht der mindeste Geschmack von diesen geringen Oelarten sich damit vermische.

Man kann von der Güte des Oeles nicht sogleich, wenn es aus der Presse kommt, urtheilen, sondern muß vielmehr abwarten, bis sich das Oel geklärt und die groben ihm noch beiwohnenden Theile zu Boden gesetzt haben, da man es dann aus den ersten Gefäßen von diesem Bodensatz behutsam in andere Gefäße oder Bouteillen abfüllt. Je klärer das Oel ist, desto schätzbarer ist es, von Geschmack und Dauer. Deshalb bedient man sich verschiedener Handgriffe, dieses Klären zu befördern.

In das zum Brennen bestimmte Oel pflegt man zu diesem Behuf etwas geröstetes Salz zu schütten, wodurch das Phlegma und die Unreinigkeiten geschieden und niedergeschlagen werden. Das feine Speiseöl aber muß mit mehrerer Vorsicht geläu-

tert werden. Man gießt das Oel in ein Gefäß von Glas, Steinguth u. s. w. aber durchaus in kein metallenes Geschirr, und zwar nur so voll, daß bis zum Rande noch 3 oder 4 Zoll fehlen. Dieses Gefäß setzt man nun in einen Kessel und füllt denselben so weit mit Wasser an, daß es so hoch, oder noch höher, als das Oel im Gefäße steht: bedeckt ferner das Oelgefäße mit einem Deckel, worauf man noch etwas Schweres legen muß, damit das Geschirr nicht umfallen kann. Haben wir nun kaltes Wasser zu dieser Operation genommen, so muß man zwar Kohlen oder heiße Asche darunter bringen, um es gemach zu erwärmen; doch muß man dabei so langsam und vorsichtig zu Werke gehen, daß es nach zwei Stunden erst milchlau ist. Und in dieser Milchwärme sucht man es ganzer 6 Stunden zu erhalten, wobei man von Zeit zu Zeit warme Asche darunter bringt. Aber nie darf es heiß werden, wenn nicht unsere ganze Operation verloren seyn soll.

Haben wir aber bald milchlaues Wasser in den Kessel gegossen, so muß unsere Sorge blos dahin gehen, es in diesem Zustande zu erhalten, welches am bequemsten durch Zugießung vom andern warmen Wasser geschehen kann. Diese letzte Methode empfiehlt sich vor der ersten nicht nur dadurch, daß man bei

diesem Zugießen von warmem Wasser sicherer den nothwendigen Grad von Milchwärme bestimmen und unterhalten kann; sondern auch, daß die ganze Operation im Zimmer unter den Augen der Hausmutter verrichtet werden kann, welches um so nothwendiger ist, da die Domestiken vielleicht nicht Achtsamkeit genug auf ein so langweiliges und kritisches Geschäft wenden würden. Es ist unglaublich, wie viele Unreinigkeiten und fremde Theile sich nach Verlauf von 6 Stunden bei immer gleichem Grade von Milchwärme des Wassers sich zu Boden gesetzt haben. Wenn nun das Oel völlig klar und durchsichtig ist, wird das Gefäß mit dem Oele aus dem Wasser gehoben und noch einige Stunden ins Kühle gesetzt: da man es sofort durch feine Leinwand mit möglichster Behutsamkeit abseigt und in Bouteillen faßt. Man muß sich aber sorgfältig hüten, daß man den Bodensatz nicht aufrühret und deßhalb das obere reine Oel eben nicht bis auf den letzten Tropfen abseigen; indem man das Zurückgebliebene zu Brennöl benutzen kann. Die Flaschen, in welche dies gereinigte Oel gefüllt worden, dürfen nicht ganz voll seyn, sondern es muß am Halse noch ein kleiner Zwischenraum leer bleiben, welchen man mit starkem Franzbranntwein anfüllt, die Bouteillen mit Kork zuschließt, verpicht und in Keller setzt. Auf diese Art wird das selbst fabrizirte, oder

angekaufte Oel bei bester Güte, Geschmack und Dauer erhalten.

Um aber auch das Lein- Rübsen- oder gemeines Oel zum Brennen ohne Nachtheil lange Zeit aufbewahren zu können, pflegt man Wachs und Oel von gleichem Gewicht zusammen zu schmelzen, etwas Salz und gestoßenen Anis darunter zu mischen und in das Oelgefäße zu werfen. — Oder man röstet recht saures hausbackenes Brod, reibt es noch warm mit Salz ein und wirft es in das Oel.

Ist aber das Oel schon seinem Verderben nahe, so muß man es unverzüglich in ein anderes Gefäß füllen und ein wenig Korianderkraut darein legen.

Wollte es aber anfangen ranzig zu werden, so kann man ihm noch durch folgenden Handgrif zu Hülfe kommen. Man läßt das Oel gelinde erwärmen, füllt alsdann Kornbranntwein darauf, und vermehrt die Hitze so weit, daß der Branntwein eine zitternde Bewegung annimmt, ohne jedoch zu sieden. Hierauf wird das Gefäß abgehoben und beweget, wobei sich das Oel von dem Branntwein absondert und oben abgefüllt werden kann. Der Erfolg wird uns zeigen, ob diese Operation wiederholt werden muß. Bei den feinen Speiseölen kann man statt des gemeinen Kornbranntweins, Franzbranntwein zu dieser

Verbesserung anwenden, wodurch ihm kein fremder Geschmack zugezogen wird.

Man kann blos die feinen inländischen Oele, von welchen wir uns hier unterhalten haben, im engsten Sinne Surrogate des Provenzeröls nennen, und zu Speisen gebrauchen; die gröbern einheimischen Oele aber sind blos Stellvertreter des Baumöls und taugen nur zur Beleuchtung. Da sie aber gemeinhein noch den Fehler haben, daß sie dabei einen unangenehmen Geruch und Dampf von sich geben, welcher nicht nur unsere Geruchsnerven beleidiget, sondern auch unserer Lunge beschwerlich wird, und die Luft in unsern Schlafzimmern verpestet: so müssen wir uns bemühen, diesem Fehler unserer schlechtern inländischen Oele abzuhelfen.

Vielleicht könnte man schon bei den Oelsämereien, ehe sie noch gepreßt werden, den Keim zu diesen üblen Eigenschaften zerstören; ich will aber wegen Mangel des Raums nicht so weit ausholen, sondern meinen Leserinnen blos einige leichte und geschwinde Handgriffe anzeigen, durch welche sie in den Stand gesetzt werden, selbst das schlechteste Oel in die Lampen zu benutzen.

Man verhindert aber diesen beschwerlichen Dampf schon um vieles, wenn man zuvor das Docht in die

Lampe mit scharfem Weinessig tränkt, und hierauf wieder abtrocknen läßt.

Oder wenn man destillirten Zwiebelsaft in die Lampe gießt und das Oel darauf füllt.

Am vorzüglichsten aber ist folgendes Mittel, welches nicht nur das Brennöl verbessert, sondern ihm überdies noch die Eigenschaft mittheilt, daß es sparsamer brennt. Man löst so viel gewöhnliches Küchensalz in einem Glas Brunnenwasser auf, als es nur annehmen will, d. h. bis es nicht mehr darinnen zergeht. In diese starke Salzlauge nun taucht man einigemal den Docht ein und läßt ihn wieder abtrocknen. Alsdann füllt man zu diesem scharfen Salzwasser eben so viel Oel in eine Bouteille, schüttelt es wohl durch einander und füllt die Lampe damit an, das übrige wird zu künftigem Gebrauch weggesetzt.

Ein eben so sicheres Mittel das Brennöl zu reinigen und das Dampfen zu verhindern, ist, wenn man auf 5 Pf. Oel ¼ Pf. Vitriolöl gießet, und das Gemisch 8 bis 10 Tage an einem warmen Orte stehen läßt. Nachdem das Unreine zu Boden gefallen ist, seigt man das Oel ab und benutzt den Bodensatz zu dem schlechtesten Gebrauch in der Oekonomie, z. B. Wagenschmiere &c. Es bleibt uns nun zuletzt noch die Beantwortung der wichtigen Frage übrig: welches von allen diesen Oelen am sparsamsten brennt? — Da

sich schon gelehrte Männer mit der Untersuchung dieser Aufgabe beschäftiget haben, so will ich hier ihre Entscheidung beifügen.

Ein Loth	Rübsenöl brennt	3	Stunden	9	Minuten.	
—	— Baumöl	—	2	—	46	— —
—	— Mohnöl	—	3	—	57	— —

Vergleichen wir nun mit diesem Zeitmaaß, die verschiedenen Preise dieser Oelsorten, so werden wir leicht berechnen können, welches das sparsamste und räthlichste Geleuchte giebt; doch muß ich hierbei bemerken, daß das Mohnöl die dunkelste Flamme giebt, die jedoch zur Beleuchtung eines Schlafzimmers hinlänglich helle ist.

Vielleicht wird einigen meiner Leserinnen der Gegenstand dieses Abschnittes minder wichtig, als die vorhergehenden scheinen: in Gegenden jedoch, wo die Kost des gemeinen Mannes noch mit Oel abgefettet wird: oder in großen Häusern, wo viele Gemächer durch Lampen erleuchtet werden, ist dieser Artikel nicht einer der unwichtigsten in der Haushaltung, und diese Anweisungen gehören daher gewiß zu der Kunst bei theuren Zeiten wohlfeil hauszuhalten.

8.

Von Talglichtern.

Die Talglichter sind ohne Zweifel ein erheblicher Pendant zu dem vorstehenden Abschnitt, und in Ansehung der wohlfeilen Beleuchtung eine wichtige Rubrik in unserem Hauswesen. Es ist ein längst bekannter und allgemein anerkannter ökonomischer Grundsatz, daß wir diesen Bedarf am wohlfeilsten erzielen, wenn wir denselben selbst fabriziren und uns dadurch nicht nur den Gewinn des Lichtziehers zuwenden, sondern auch bessere und sparsambrennende Lichte bereiten können. Um uns aber diese Vortheile ganz zu eigen zu machen, müssen wir die Kunst des Lichtziehens und Gießens in dem Grade verstehen, daß wir die Lichter in höchster Güte verfertigen, alle Fehler dabei vermeiden, und die erforderlichen Handgriffe und Vortheile anwenden, um ein vollkommenes und deßhalb wohlfeiles Geleuchte zu erzielen.

Um nun diesen dreifachen Zweck zu erlangen,

muß unser Augenmark zuerst auf die gute Beschaffenheit und Zubereitung des Talges gerichtet seyn, da von dessen Beschaffenheit die Güte und der Werth dieses Kunstproduktes abhängt. Es versteht sich von selbst, daß wir hierzu weder alten übelriechenden und eben so wenig mit Blut, Adern und Nerven durchwebten, oder gar mit andern Fettigkeiten vermischten Talg, sondern frisches und reines Nierenfett nehmen werden. Da aber das Alter des Thieres, die Fütterung und die Jahreszeit einen beträchtlichen Einfluß in die Beschaffenheit des Talges hat, so muß man hierbei mit einiger Auswahl zu Werke gehen. Der Talg von jungem Vieh ist zwar weiß, aber weich; von altem dagegen gelb und hart. Bei feuchter Mastung, als Treber, Branntweinspühlicht und grünen Kräutern ist der Talg weich; bei hartem Futter, als Körner und Heu, hart. Von Oelkuchen, Klee u. dgl. aber übelriechend, welches auch bei krankem Vieh der Fall ist. So ist natürlich auch der Sommertalg weicher, als der Wintertalg. Endlich findet noch einiger Unterschied unter Rinder- und Schöpsentalg statt; die letzteren sollen den Vorzug haben, daß sie weniger dampfen, dagegen die von Rindertalg weniger abfließen und sparsamer brennen.

Nach diesen Voraussetzungen sollten wir nun die

sorgfältigste Auswahl des Talges treffen, da nicht nur die Güte der Lichter, sondern selbst der davon zu hoffende Gewinn davon abhängt. — Wir müssen jedoch bei eignem Einschlachten, den Talg benutzen wie wir ihn von dem Thiere nehmen, er mag unsern Forderungen Gnüge leisten oder nicht. — Beim Ankauf aber fehlt uns die Kenntniß von der Beschaffenheit des Thieres, wodurch doch die Güte des Talges bestimmt wird. Auf jeden Fall steht also der Hausmutter die Auswahl nicht frei, und es bleibt ihr nichts übrig, als den Talg durch geschickte Behandlung zu verbessern, und von allen dabei befindlichen Fehlern zu befreien.

Um aber die völlige Reinigung desselben zu bezwecken, ist es nicht genug, daß wir bei dem Zerschneiden des Talges alle Unreinigkeiten und fremde Bestandtheile absondern, und ihn alsdann über dem Feuer schmelzen; sondern wir müssen noch andere Handgriffe dabei beobachten. Der einfachste ist, daß wir den Talg mit Wasser auskochen. Man schneidet denselben in Stückchen, thut ihn in einen Kessel, gießt Wasser hinzu; wirft, wenn er zum Kochen gekommen, ein paar Hände voll Küchensalz hinein, und läßt ihn unter stetem Rühren so lange sieden, bis man sieht, daß er, wenn man eine Kelle voll heraus nimmt, noch in der Kelle kocht und Bla=

sen wirft. Dann hebt man ihn vom Feuer, und seigt ihn durch ein Sieb in ein anderes Gefäße.

Andre versuchen diese Reinigung durch Kalkwasser zu bewirken: sie löschen den Kalk, wie bekannt, mit Wasser, füllen auf 25 Pf. Talg ohngefehr ein halb Quart desselben und lassen es zusammen kochen, wobei aber das Salz wegbleiben muß. Auf beide Weise setzt sich der darin befindliche Unrath zu Boden, welchen man sofort, wenn der Talg erkaltet ist, abschneidet, oder abschabet. Mit diesem Kalkwasser wird nicht nur die Reinigung, sondern auch schon die Verbesserung des Talges beabsichtet, indem er davon weiß und hart werden soll.

Zu gleichem Zweck bedienen sich noch andere folgendes Handgriffes: Man füllt auf 25 Pf. Talg 3 Quart Wasser, wirft 2 Loth Salpeter und 1 Loth Salmiak hinzu, und läßt ihn sieden. Alsdann hebt man ihn vom Feuer und läßt ihn, um Feuersgefahr zu verhüten, ein wenig erkalten, gießt hierauf 2 Quart Wasser hinzu, und bringt ihn wieder zum Sieden. Endlich setzt man ihn zum Erkalten weg, füllt sodann das Wasser ab, und nimmt den Schmuz von dem geronnenen Talg weg. Durch diese Behandlung werden die Lichter härter und brennen heller.

Noch mehr soll der Talg verbessert werden, wenn man bei dem Gießen der Lichter zuvor auf 5 Pfund

Talg, 1 Pf. weißes Wachs und 9 Loth Salmiak, nebst 30 Messerspitzen Fraueneis, beides fein pulverisirt, darunter mischt. Es ist wahr, daß durch diese Verbesserung die Lichter weit sparsamer brennen, und sicher nicht ablaufen; indeß da dieselbe kostspielig ist, so kann sie nur zu Tafellichtern angewendet werden.

Wozu aber so viel Künsteleien? Die Erfahrung lehret, daß die Lichter, bei welchem der Talg mit Salmiak, Salpeter u. dgl. Salzen gereiniget ist, keine stille Flamme geben; wir erhalten aber am sichersten und besten unsern Zweck, wenn wir diese ganz einfache Methode befolgen: Nachdem der Talg nach der ersten Vorschrift mit Wasser und Salz gesotten, und wohl abgeschäumt worden ist, mischt man auf 25 Pf. Rindertalg 3 Pf. Schöpsentalg und ½ Pfund weißes Wachs darunter. Diese Lichter haben in Ansehung des Talges alle erforderliche gute Eigenschaften.

Aber nun ist noch ein Hauptbestandtheil der Lichter in Erwägung zu ziehen, welcher zu ihrer Vollkommenheit unentbehrlich mitwirken muß. Dies sind die Dochte. Ich will hier nicht entscheiden, ob dabei die Baumwolle oder das leinene Garn vorzüglicher sey, weil dies von der Bestimmung der Lichter abhängt, indem man zu den gegossenen Tafellichtern das erstere, zu den ordinairen Lichtern das letztere zu nehmen pflegt. Die Baumwolle giebt eine hellere

Flamme, dagegen brennt der leinene Docht sparsamer. Um beide Vortheile zu vereinigen, kann man Baumwolle und Leinen in einen Docht zusammen nehmen. Wir würden uns aber selbst betrügen und unsre bezweckte Ersparniß gänzlich verfehlen, wenn wir von einem oder dem andern das schlechteste Garn zu den Dochten nehmen wollten: die davon verfertigten Lichter würden davon bald hell bald dunkel brennen, Funken sprühen, ablaufen und oft geputzt werden müssen, wodurch sie kürzere Zeit brennen würden.

Das Gespinnste hierzu darf zwar nicht zu fein, doch von egalen Faden seyn und keine Knoten oder Putzen haben; überdies muß es auch wohl gereiniget, mit Seife ausgekocht, wohl ausgespühlt und an der Sonne ausgetrocknet seyn; auch wohl, wenn das leinene Garn Scheven hat, gut ausgeklopft werden. Ich übergehe hier die Bereitung der Dochte, als eine meinen Leserinnen längst bekannte Sache, und gehe nur noch zu den Handgriffen über, wodurch wir eine Verbesserung der Dochte bewirken, um die Vortheile und Ersparniß bei unserer Lichterfabrik zu erhöhen.

Und diese läßt sich nun bei den Bestreichungsmitteln anwenden. Unter den festen ist eine Mischung von Talg, Wachs und reinem Baumöl die vorzüglichste: durch das Oel wird das Hellbrennen

der Lichter, durch das Wachs aber das Sparsambrennen befördert. Einige aber pflegen zur Verbesserung der Dochte dieselben zuvor mit flüssigen Dingen anzufeuchten und wieder abzutrocknen, ehe sie die besten Bestreichungsmittel anwenden.

Um eine helle Flamme zu bewirken, kann man die Dochte in Weingeist, oder wenigstens starken Kornbrauntwein eintauchen. Fürchten wir aber, daß der Talg alt seyn, und einen üblen Geruch beim Brennen ausdampfen könnte; so kommen wir diesem Unfall zuvor, wenn wir die Dochte in Weinessig eintauchen, oder mit beliebigen wohlriechenden Oelen bestreichen.

Wollen wir aber Lichter bereiten, welche bei Wind und Regen nicht so leicht verlöschen, z. B. in Reiselaternen, auf der Hausflur, oder andere der Witterung ausgesetzte Oerter, so muß man die Dochte in Ziegelöl tauchen.

Da uns bei der Bereitung der Nachtlichter daran gelegen seyn muß, daß sie sehr sparsam brennen, so wollen wir dabei einen Handgriff anzeigen, durch welchen wir diesen Zweck befördern können. Man darf nur unter den Talg ein wenig geschmolzenes Spermaceti oder Wallrath mischen, so werden die Lichter zwar etwas dunkel, aber gewiß noch einmal so lange, als bloße Talglichter brennen.

Eine andere Art wohlfeiler Nachtlichter, deren

Docht von Holz ist, kann man auf folgende Art verfertigen: Man nimmt ein Stückchen Buchenholz, welches ganz gerade seyn muß, und sich gleiche spaltet, schneidet dasselbe nach der Größe eines Nachtlichtes, und beschabet es mit einem Stückchen Glas zu der Dicke eines Dochtes, welches man so dünn als möglich mit gekämmter Baumwolle umwindet, mit einem Faden in die Lichtform befestiget und wie gewöhnlich mit Talg übergießt. Ein Zoll dieses Lichtes brennt über eine Stunde, und man kann daher die Länge der Lichter nach der Länge der Nächte, durch welche sie brennen sollen, bestimmen. Da der hölzerne Docht zur Asche verbrennt, so verfliegt er von selbst und darf nicht abgeputzt werden.

Zuletzt will ich meinen Leserinnen noch ein wohlfeiles Nachtlicht vorschlagen, welches sie sich selbst leicht bereiten können. Man nimmt wilde Kastanien, zieht die Schale ab, trocknet die Frucht, und durchsticht sie an verschiedenen Orten mit einem Pfriemen. Dann weicht man sie 24 Stunden in Oel ein, und wenn sie ganz davon durchzogen ist, steckt man durch die gebohrten Löcher kleine Dochte. Setzet ferner die Kastanie auf ein Gefäß mit Wasser, zündet den Docht an und läßt sie schwimmen, da sie dann die ganze Nacht brennen.

Haben wir nun nach vorstehenden Anweisungen

den Talg gehörig gereiniget und verbessert, und die Dochte zweckmäßig zubereitet, so erhalten wir, bei übriger sorgfältiger Behandlung, Lichte, welche sehr sparsam brennen, nicht ablaufen und völlig fehlerfrei sind. Wir vergrößern dadurch den Gewinn, welchen wir ohnehin schon aus unserer Lichterfabrikation ziehen, und erzielen bei theuren Zeiten eine wohlfeilere Beleuchtung.

9.

Von der Seife.

Es scheint, als wenn sich über dies Bedürfniß und dessen Fabrikation schwerlich mehr etwas Neues sagen ließe: und noch weniger, daß man hierbei noch einige Ersparnisse und neue Vortheile ausfindig machen könnte, da ihre Bereitung schon längst in jeder großen Haushaltung eingeführt und bekannt genug ist; und die Hausmütter, welche vorzüglich auf den Ruf einer guten Wirthin Anspruch machen, bei diesem Geschäfte schon alle Vortheile und Handgriffe, um die Seife wohl-

feil zu fabriziren, erschöpft haben. Indessen bei einem so wichtigen Haushaltungsartikel lohnt es doch wohl der Mühe, zu versuchen, ob wir nicht noch eine kleine Nachlese halten können.

Zu diesem Behuf wollen wir vorerst die Materialien untersuchen, aus welchen die Seife verfertiget wird, ob sich hierbei nicht etwan einige Ersparniß anbringen läßt. Es ist bekannt, daß sie aus Asche, Kalk und Fettigkeiten bereitet wird, und daß wir anstatt der theuren Pottasche, unsere wohlfeilere Küchenasche mit gleich gutem Erfolg dazu benutzen: wir wissen ferner, daß nicht alle Asche von gleicher Güte ist, und wenden daher nur die Asche von den Holzarten dazu an, welche das meiste Laugensalz enthalten. Indessen lassen doch noch viele Landwirthinnen eine Menge Gewächse ungenutzt wegwerfen, von welchen sie eine vortrefliche Asche erhalten könnten, die bei weitem den Vorzug vor der böchenen Asche verdient. Sie haben vielleicht in ihren Gärten Sonnenblumen, oder pflanzen Taback an. Die Sparsamkeit empfiehlt uns schon aus diesen Stengeln kleine Holzbündchen zu machen, und zu Erwärmung unserer Oefen zu benutzen; noch nützlicher aber wird uns diese Feuerung, wegen der vortreflichen Asche, welche wir davon erhalten. Wir beschneiden unsere Weinlauben, oder haben eine Allee von Kastanienbäu=

men in unserer Nähe: nun dann, jene Ranken, und diese wilden bisher größtentheils unbenutzten Früchte geben eine Asche, welche jede andere Asche übertrift; besonders wenn sie nicht eigentlich verbrannt, sondern mehr verglüht werden: wir können endlich auf dem Lande ohne Mühe, Wermuth, Erdrauch, Bucheckern u. s. w. herbeischaffen, um sie zu Asche zu verbrennen. Alle diese Gewächse und Früchte, vermehren nicht blos unser Aschenmagazin, sondern sie verbessern dasselbe auch ungemein, so daß wir von weniger Asche dennoch eine weit stärkere und wirksamere Lauge gewinnen. Wollten wir uns die Mühe nehmen, diese Lauge zu filtriren, und wieder bis zur Trockenheit einzusieden, und nochmals zu durchglühen, so hätten wir die herrlichste Pottasche.

Doch wir wollen weiter gehen und untersuchen, ob wir nicht auch bei den Fettigkeiten, welche zur Seife genommen werden, eine Verbesserung oder Ersparniß anbringen können? — Sparsame Hauswirthinnen sammlen durch das ganze Jahr allen fetten Küchenabgang und Knochen, und wenden ihn bei ihrer Seifenfabrikation an; wollten sie sich aber die Mühe geben, die Knochen nicht blos in großen Stücken auszukochen, sondern sie so klein zu zermalmen, wie ich in einem der ersten Abschnitte gelehrt habe, so würden sie ungleich mehr Fett daraus

gewinnen, da, wie ich dort schon gesagt habe, jedes Pfund Knochen 6 bis 8 Loth Fett giebt. Lassen sie ihren Knochenvorrath nicht durch das ganze Jahr auf einen Haufen werfen, sondern behandeln wir die Knochen von Zeit zu Zeit auf die Art, wie dort angezeigt worden, so erhalten wir von dem ersten Auskochen des Knochenpulvers eine kräftige Brühe, und ein brauchbares Fett zu Speisen; bei dem zweiten und dritten Nachkochen aber noch einen ansehnlichen Beitrag von Fettigkeit zum Seifensieden. Welcher Gewinn! —

In den warmen Ländern pflegt man die feinste Seife aus Baumöl mit Sodalauge zu bereiten; wir können indeß dieses Verfahren nicht nachahmen, weil bei uns das Baumöl zu theuer ist, die meisten unserer inländischen Oele zu festen Seifen nicht taugen. Indessen als Zusatz und zur Vermehrung der thierischen Fettigkeiten und des Inselts können wir dennoch die Oele benutzen; vorzüglich ist das Baum- und Rübsenöl hierzu am brauchbarsten, wozu man verdorbenes Oehl, oder den Bodensatz in Oelfässern noch vortheilhaft benutzen kann. Je dicker ein Oel ist, desto besser läßt es sich zur Seife verarbeiten: der wenige Oelgeruch, welchen etwa die Seife davon annehmen könnte, wird beim Austrocknen bald wieder verdünsten. Und gesetzt, diese Oelseife taugte uns

auch nicht zu Handseife, oder zum Reinigen unserer Leibwäsche, so wird sie immer noch einigen Nutzen zu schlechterm ökonomischen Gebrauch, als Garnauskochen, Bleichen u. dgl. haben.

Da wir aber doch die Seife nicht in ihrer festen Masse zum Waschen, Bleichen u. s. w. benutzen, sondern dabei wieder in Wasser auflösen und flüssig machen müssen, so können wir uns die Arbeit und Kosten des Seifensiedens ersparen, und sogleich

flüssige Seife

bereiten, welche ganz die Dienste der festen Seife vertritt. Man macht hierzu eine gute scharfe Lauge von Pottasche, oder in Ermangelung dieser von büchener Asche, Kalk und Wasser, wie zum Seifensieden erforderlich ist. Nachdem sich dieselbe geklärt hat, seigt man sie durch ein Tuch, gießt ohngefehr den 30sten oder 40sten Theil Oel hinein, und rührt es wohl unter einander, da es alsdann eine milchweiße Flüssigkeit wird, die, wenn man sie stark bewegt, wie Seife schäumt.

Diese seifenartige Flüssigkeit wird nun am Feuer erwärmt, und unter das Wasser zum Waschen gegossen, da sie so gute Dienste als die Seife leistet.

Hierzu müssen nun fette und dicke Oele genom-

men werden, indem die feinen und dünnen nicht tauglich sind, worunter sich nun wieder Baum- und Rübsenöl auszeichnet. Sollte jedoch das Oel auf der andern Seite zu dick und fett seyn, so muß man sehr scharfe und ätzende Lauge dazu nehmen, wenn die Vermischung nach Verlangen vor sich gehen soll. So wie auch die Lauge frisch, und erst kurz vor dem Gebrauch gemacht seyn muß, weil sie sonst zu leicht verfliegt. Können wir etwan nicht gleich nach der Verfertigung der Lauge Gebrauch davon machen, so müssen wir sie in Flaschen, oder bei größerer Menge in andern festverschlossenen Gefäßen aufbewahren. Bei Bereitung dieser flüssigen Seife müssen wir nun genau die Farbe derselben beobachten: ist dieselbe mehr gelblich als weiß, so ist die Lauge zu scharf, und muß mit Wasser verdünnt werden. Steigt aber das Oel auf die Oberfläche, und bildet fette Augen, so daß es tropfenweise zusammenhängt, so ist die Lauge zu schwach, und die äzbaren Theile verflogen, oder es ist zu wenig Kalk dazu gekommen. Auf jeden Fall kann man noch den Fehler zu verbessern suchen. Sollte aber das Leinen bei dem Gebrauch eines zu dicken oder schlechten Oeles ein geblichtes Ansehen, oder üblen Geruch erhalten, so kann man diesem Unfall sogleich abhelfen, wenn man die Wäsche zuletzt mit klarer Lauge auswäscht, und wohl nachspühlt,

da

da sie dann gewiß so weiß und geruchlos seyn wird, als wenn sie mit fester Seife gewaschen wäre.

Man kann auf den ersten Blick bemerken, daß die Erfindung der flüssigen Seife, besonders in großen Haushaltungen, oder bei ländlichen Geschäften als dem Garnkochen, Bleichen, u. dgl. sehr vortheilhaft für die Oekonomie ist, indem sie eine ansehnliche Ersparniß der Kosten, Zeit und Arbeit bewirkt; und keinem Mißrathen, wie das Seifensieden ausgesetzt ist.

Indessen können wir unsere Indüstrie noch weiter treiben, und die feste und flüssige Seife zum Waschen und Reinigen unserer Wäsche gänzlich entbehren, wenn wir uns einiger Surrogate der Seife bedienen wollen.

Das erste derselben sind

Kugeln von Thon oder Pfeifenerde.

Man nimmt hierzu ohngefehr 20 Pfund trocknen feinen Thon, oder Pfeifenerde, zerklopft solchen zu feinem Pulver, und beutelt ihn durch ein Sieb, wie Mehl; hierauf nimmt man ein Pfund Pottasche, löst dieselbe in 4 Pf. oder 2 Quart heißem Wasser auf, und setzt ½ Pf. oder ¼ Quart frisch abgelöschtes Kalkwasser hinzu. Nachdem man nun die abgeklärte Lauge von ihrem Bodensatz durch ein Tuch abgeseiget hat, gießt man sie auf den durchgesiebten Thon, und

knetet es wohl durcheinander. Ist die Lauge nicht hinreichend, den Thon hinlänglich anzufeuchten, so gießt man nach Bedarf noch ein wenig Wasser nach und formt aus dieser Masse Kugeln, die man sofort an der Luft trocknen läßt.

Man kann sich derselben statt der gewöhnlichen Seife bedienen, und ein Pfund dieser Thonseife welches nur einige Pfennige zu stehen kommt, leistet bei Reinigung der Wäsche so viel Dienste, als ein Pfund Seife, und gewährt dabei den Vortheil, daß sie die Wäsche sehr weiß macht, daher sie auch in England schon längst als ein sehr gutes Bleichmittel bekannt ist.

Ein anderes Surrogat der Seife sind die

Roß- oder wilde Kastanien.

Man muß diese Früchte schälen, und auf einem Reibeisen zermalmen; bei großen Quantitäten pflegt man sie zuvor in einem Backofen zu trocknen, und dann auf einer Mühle mahlen zu lassen. Von diesem Mehl oder von den zerriebenen Kastanien thut man nun einen Theil in kaltes Fluß- oder Regenwasser, wobei man auf ein Quart Wasser ohngefehr so viel nimmt, als 4 bis 6 Kastanien betragen; dieses Wasser muß nun von Zeit zu Zeit umgerührt werden: in 10 bis 12 Stunden ist es brauchbar. Zuletzt wird es noch einmal stark umgerührt, da es dann stark schäumt

und glänzet. Nun füllt man es in den Kessel, macht es siedend heiß, und bedient sich desselben zum Waschen, wobei man entweder keine, oder doch nur sehr wenig Seife braucht; doch muß man sich hierbei der Lauge enthalten, weil die Wäsche dadurch eine gelbliche Farbe erhalten würde: da sie sonst von dem Kastanienwasser eine blaulichte Farbe annimmt, welche aber nach dem Ausspühlen nicht mehr auffallend ist.

Wenn wir dieses Kastanienwasser gewöhnlich nur zur Reinigung des schlechten Leinen gebrauchen, so können wir von

Kartoffeln

ein Seifenwasser bereiten, welches zur feinsten Wäsche tauglich ist. Man nimmt hierzu weiße Kartoffeln, welche weder in- noch auswendig im mindesten roth sind, wäscht sie sauber ab und reibt sie auf einem Reibeisen klein. Alsdann schüttet man das zerriebene in ein Tuch oder Sack, und preßt es mit Fluß- oder Regenwasser durch. Dieses Wasser nun muß oft und stark umgerührt werden, zuletzt aber läßt man das Weiße darinnen zu Boden setzen, und bedient sich blos des obenaufstehenden Wassers, welches man nach Bedarf erwärmt, und zum Waschen anwendet. Man hat bei dem Waschen mit diesem Wasser, weder Lauge noch Seife nöthig: und kann dasselbe nicht nur zu

der feinsten Wäsche, sondern vorzüglich zu gefärbten Sachen und seidenen Zeugen gebrauchen, indem keine Farbe dabei Schaden leidet, sondern vielmehr dadurch eine gelinde Steife und feinen Glanz erhält.

Ländliche Hausmütter können sich endlich noch

Seifenkugeln von Farrenkrautasche

verfertigen, welche unter die vortreflichsten Surrogate der Seife gehören. Wir finden in Feld und Wald ein Unkraut, welches man Farrenkrautmännlein nennt. Da es vielleicht nicht allen meinen Leserinnen nach diesem Namen bekannt seyn möchte, so will ich es so deutlich als möglich beschreiben. Es sitzen eine lange Reihe hellgrüne gefiederte Blättchen an einem langen Stiele, die am Rande fein eingekerbt sind. Die obern und untern Blättchen eines jeden Blattes sind kürzer als die mittelsten, und oft ist ein solches Blatt 2 Fuß lang. Die Wurzel ist langzaserícht, und zertheilt sich in viele Aeste.

Wenn man nun eine Quantität von diesem Kraute eingesammelt hat, so macht man in einem harten Boden eine kleine Grube, und verbrennt das Kraut halb bedeckt darinnen, oder in einem halb verschlossenen Backofen, so daß es gemach ohne Flammenfeuer ausglimmt, und zu Asche wird. Diese fegt man nun zusammen, feuchtet sie mit Wasser an, und formt

Kugeln davon, die man an der Luft trocknen läßt. Hat man nun hiervon einen hinlänglichen Vorrath, so werden sie kalzinirt, d. h. man glühet sie in einem Back- oder Töpferofen wohl aus, da sie dann nach der Abkühlung eine gelblichte, röthlichte oder grünlichte Farbe bekommen. Diese Kugeln werden nun statt der Seife zum Bleichen und Waschen genommen, und machen das Leinen sehr weiß, selbst dann schon, wenn sie nicht kalzinirt worden sind.

Je größer die Haushaltung ist, desto wichtiger ist die Seifenfabrikation, aber um so leichter und bequemer kann man auch, besonders auf dem Lande, diese Surrogate der Seife bereiten und anwenden. — In jeder Haushaltung jedoch kann man nach diesen Vorschlägen auf eine oder die andere Art eine große Ersparniß in theuren Zeiten bei dem Waschen erzielen.

10.

Von Kraftmehl oder Stärke.

An die Seifenfabrikation schließt sich die Bereitung des Kraftmehls oder Stärke an, da gemeiniglich bei dem Waschen der Gebrauch des einen auf die andre folgt: und auch hierbei muß uns daran gelegen seyn, Ersparniß und Vortheile für unsere Oekonomie zu entdecken. Zwar ist es freilich gewiß, daß das Kraftmehl von Weizen, das feinste und beste ist; indeß da sich weder von dessen Bereitung noch Anwendung einige Ersparniß anbringen läßt, und gleichwohl der Weizen jederzeit gegen die andern Getreidearten immer im höchsten Preis ist, so bleibt uns hierbei nichts übrig, als daß wir uns bei theuren Zeiten nach Surrogaten des Weizens zum Stärkenmachen umsehen, um unsern Hausbedarf in dieser Rubrik wohlfeiler zu verschaffen. Gesetzt, daß diese Stellvertreter auch nicht ihr Urbild erreichen, und dem Weizen an Güte gleich kommen könnten; so würde es doch eine nahm-

hafte Ersparniß seyn, wenn wir dergleichen Kraftmehl aus gemeinen Früchten auch nur zu geringer Wäsche oder groben Leinen benutzen könnten.

Das beste Surrogat, welches beim Kraftmehlmachen dem Weizen am nächsten kommt, ja beinahe ganz ersetzt, ist der

Mais oder türkische Weizen.

Man behandelt denselben ganz so, wie den Weizen, nur wird hierbei die Stärkebereitung etwas erschwert, weil die Körner sehr hart sind, und also einer längern Einweichung und mühevollere Auspressung bedürfen: das daraus gewonnene Kraftmehl aber ist von der besten Beschaffenheit und von gleichem Werth mit dem weizenen. Da nun der Anbau des Mais nicht sehr schwierig ist, indem man ihm eben zu seinem Hausbedarf kein eignes Feld einräumen darf, sondern ihn in seinem Garten anbauen kann: es auch eins der ergiebigsten Gewächse ist, so darf eine indüstriöse Hausmutter diesen Stellvertreter des Weizens bei ihrer kleinen Stärkefabrik, besonders bei theuren Zeiten nicht vernachlässigen. Uebrigens wird der Mais eben so wie der Weizen behandelt.

Minder stellvertretend, aber dennoch sehr brauchbar ist das

Kraftmehl von wilden Kastanien.

Nachdem man diese Früchte von ihren braunen Schalen befreit hat, werden sie bei großen Portionen in einem Troge mit einem großen Stein oder Stampfe zermalmt; bei kleinen aber auf einer Kartoffelreibe zerrieben, oder in einem Mörser zerstoßen, und in ein Gefäß geschüttet, worauf man Wasser füllt, und es in diesem Zustande so lange ruhig stehen läßt, bis es nicht nur in Gährung geräth, sondern auch wieder zu Boden fällt, so daß die oben auf stehende Brühe einen sauren zusammenziehenden Geschmack hat, übrigens aber hell und klar ist. Nachdem der Grad der Wärme ist, in welchem diese Gährung vor sich gegangen ist, wird auch dieselbe geschwinder oder langsamer beendiget seyn. Dann wird wird diese saure Brühe durch ein Tuch abgeseigt, der Bodensatz aber in einen Sack gefüllt, und entweder unter eine Stärkemühle gebracht, oder mit den Füssen ausgetreten. Der milchigte Saft, welcher nun auf diese oder jene Art ausgepreßt wird, muß mit frischem Wasser so lange ausgesüßt werden, wie bei dem Kraftmehl vom Weizen ebenfalls geschehen muß, bis sich durch den Geruch oder Geschmack keine Säure mehr entdecken läßt; und endlich, wie bekannt, abgetrocknet werden. Wenn wir die Gährung gehörig abwarten, und das Aussüßen aufs sorgfältigste beobachten, so erhalten

wir ein vollkommen brauchbares Kraftmehl, bei welchem wir nicht fürchten dürfen, daß es der Wäsche im mindesten nachtheilig sey; zwar giebt es ihr zuweilen einen blauen Schimmer, da man jedoch diesen sonst ohnehin durch Schmalte oder blaue Farbe hervorzubringen sucht, so ist es hier eben kein Fehler.

Endlich können wir auch noch

Kraftmehl aus Kartoffeln

bereiten. — Denn wozu können nicht die Kartoffeln angewendet werden! — Das Kraftmehl aus dieser beliebten Frucht übertrift im äußern Ansehen nicht nur die Stärke aus Kraftmehl, sondern selbst die aus ächtem Weizen; sie macht aber die Wäsche nicht so hart, und man macht ihr den Vorwurf, daß sie dem Leinen nicht zuträglich sey. Welches jedoch wohl nur auf den schlimmsten Fall von dem feinen Leinen zu verstehen ist; vielleicht aber gänzlich wegfällt, wenn die Kartoffelmasse gehörig mit frischem Wasser ausgesüßt ist, so daß nicht die mindeste Säure zurück bleibt.

Die Kartoffeln werden hierzu geschabt, abgewaschen und auf einem Reibeisen oder auf eignen Kartoffelreiben zermalmt. Hernach gießt man so viel Wasser darauf, daß es wenigstens 6 Zoll hoch darüber steht, und läßt es 24 Stunden ruhig stehen.

Nach Verlauf dieser Zeit wird das Wasser durch ein Zapfenloch abgelassen; das Braune und die groben Fasern aber von dem Bodensatz mit einem Messer abgenommen. Nun gießt man von neuem Wasser darauf und fährt so mit Abzapfen, Reinigen und Auffüllen des frischen Wassers noch 4 Tage fort. Das Abgenommene wird zur Viehfütterung benutzt. Endlich wird der Bodensatz rein genug seyn, so daß man nun das Wasser völlig abzapfen kann. Die auf dem Boden liegende Masse wird von dem Gefäß, vermittelst eines Messers, stückweise losgemacht, und, wie bekannt, auf Tüchern abgetrocknet.

Die Güte und Menge dieses Kraftmehls hängt von der Beschaffenheit der Kartoffeln ab; die besten zu diesem Behuf müssen ganz weiß und sehr mehlreich seyn.

Ob es nun gleich noch mehrere Stellvertreter des Weizens zum Stärkemachen giebt, so bin ich doch überzeugt, daß diese hier vorgeschlagenen Surrogate hinreichen, uns auch diesen Bedarf unserer Haushaltung bei theuren Zeiten wohlfeil zu verschaffen.

11.

Von den Feuerungsmitteln.

Unter den Bedürfnissen, deren Anschaffung uns bei theuren Zeiten vorzüglich drückend wird, behauptet nächst dem Brod das Holz den ersten Platz. — Ein Bedarf, welcher auf keine Weise entbehrlich gemacht werden kann, und dessen Anschaffung bei den immer höher steigenden Holzpreisen in jedem Wirthschaftsbuche eine der wichtigsten Rubriken ausfüllt, und nicht blos den Armen, sondern selbst dem Mittelstande oft lästig wird. — Wobei sich in unserm kalten Klima wenig Ersparniß und eben so wenige Surrogate finden lassen. — Diese Umstände wären nun für jede Hausmutter Aufforderung genug, die Kunst, wohlfeil hauszuhalten, hierbei vorzüglich in Ausübung zu bringen. — Aber eben hier ist es, wo unsere Kunst das Wenigste vermag. — Indeß, dies soll uns nicht muthlos machen, durch Nachdenken und Aufmerksamkeit wenigstens ein kleines Scherflein zu der so nothwen-

digen und allgemein einzuführenden Holzsparung beizutragen.

Bei diesem großen Zwecke nun kommt es für uns auf zwei Stücke an: erstlich auf die sparsame Verwendung der Brennmaterialien, und zweitens auf einige Verbesserung der Feueranstalten und Kochgeschirre. Dieses ist der kleine Spielraum, welcher bei der wichtigen Holzsparung dem hausmütterlichen Fleiß und Sorge überlassen ist, bei welchem wir aber dennoch einen nicht ganz unwichtigen Beitrag leisten können.

Es hängt nicht allemal von uns ab, welches Feuerungsmittel wir wählen wollen, wir müssen gemeinhin dasjenige annehmen, was die Gegend, in welcher wir wohnen, hervorbringt; die Gewohnheit eingeführt hat; oder die Einrichtung der Feuerungsanstalten erforderlich macht. Bei jedem derselben jedoch liegt uns die Sorge ob, es so sparsam, als möglich, anzuwenden, alles Fehlerhafte dabei zu verbessern, und wo möglich einige Surrogate aufzusuchen.

Wir müssen gestehen, daß wir uns bei der Holzfeuerung sehr oft der Verschwendung schuldig machen. — Ich bin indeß weit entfernt, irgend eine Hausmutter zu beschuldigen, daß sie so wenig Aufsicht auf ihre Untergebenen haben würde, einen unnützen Holzaufwand zu gestatten. Die Schuld liegt blos in un-

serer fehlerhaften Kochart, welche sich nun freilich nicht so leicht verbessern läßt.

Es ist eine längst bekannte Erfahrung, daß trocknes Holz mehr Wärme giebt, als nasses; unsere erste Sorge muß also seyn, immer trocknes Holz bei der Hand zu haben. Da es aber selten in unserer Willkühr steht, blos trocknes Holz anzuschaffen, so müssen wir die genaueste Aufsicht darauf wenden, daß es vor dem Gebrauch hinlänglich ausgetrocknet werde, wozu jede Hausmutter die in ihrer häuslichen Lage bequemsten Mittel wählen muß.

Dieser Bemühung wird aber schon vorgearbeitet, wenn das Holz sehr klein gehackt oder gesägt wird. Ueberdies lehrt die Erfahrung, daß beim Heizen und Kochen eine Quantität sehr klein gemachtes Holz viel mehr Hitze giebt, als eine gleiche Menge in große Stücke zerschlagenes Holz; besonders äußert sich dieser Vortheil bei der Anwendung des Holzes zum Kochen, indem wir das kleine Holz bequemer um die Kochgefäße herum legen können.

Ein Hauptfehler unserer gewöhnlichen Kochart ist die ofne Feuerung, bei welcher das Holz, an der Seite der Kochgeschirre aufgethürmt, umsonst verlodert, und der größte Theil seines Wärmestoffs ungenutzt mit dem Rauche in die Höhe steigt und verloren geht. So lange es nicht bei uns steht, diese of-

fene Feuerungsanstalt abzuschaffen, und in eine verschloßne zu verwandeln, müssen wir uns begnügen, alle Handgriffe und Vortheile anzuwenden, dieselbe zu verbessern. Die Erfahrung und einiges Nachdenken werden uns dieselben leicht an die Hand geben; die ganze Kunst bestehet eigentlich darin, das Feuer zweckmäßig zu regieren.

Hierzu gehört nun vorerst, daß wir dem Holze beim Brennen die gehörige Lage geben; so nachtheilig es ist, wenn wir eine Menge grobes Holz zwischen den Töpfen dicht über einander schichten, so daß kaum einiger Luftzug hindurch kann, um dasselbe in Brand zu setzen und zu erhalten; eben so zweckwidrig ist es, wenn wir dasselbe aus einander fallen und von den Töpfen entfernt verlodern lassen. Auf beide Art geht viel Feuerhitze verloren.

Anfangs, ehe man die Flüssigkeit in den Kochgeschirren zum Sieden bringt, bedarf es freilich ein rasches und starkes Feuer; sobald es aber im Kochen ist, kann man den Zweck des Mürbekochens, durch eine sehr gemäßigte Gluth erhalten. Besonders wenn man dabei den Vortheil in Acht nimmt, daß man kleines Holz dicht um die Kochgefäße legt und die größte Hitze an den Boden derselben zu leiten sucht. Deßhalb haben die Kessel, Pfannen und Kasserole den Vorzug vor den Töpfen, weil man hierbei be-

quem das Holz unterstecken, oder auch wohl nur Kohlenfeuer darunter bringen darf.

Diese Bemerkung führt uns nun auf eine andere: daß wir nämlich zum Ansieden der Speisen freilich gutes Holz aufwenden müssen; zur Unterhaltung im Kochen aber andere Feuerungsmittel benutzen können, um das Holz zu sparen: als Torf, Kohlen und verschiedene Arten Holzsurrogate, von welchen ich unten mehreres sagen werde, ja selbst oft nur heiße und glühende Asche.

Wir beschleunigen und unterhalten endlich das Kochen der Speisen um vieles, wenn wir die Kochgefäße bedeckt halten, und doch finden wir in unsern Küchen dieselben größtentheils offen, wodurch nicht nur die kräftigsten und gewürzhaften Dämpfe der Speisen beim Kochen entsteigen und verfliegen, sondern auch der höchste Grad der Hitze, welcher zum bessern und geschwindern Mürbekochen der Speisen wirksam seyn sollte, vermindert wird, indem wir sie dem Eindruck der kalten äußern Luft oberwärts blos stellen.

So unwichtig und unbedeutend aber auch alle diese Beobachtungen scheinen, so sind sie doch der Aufmerksamkeit jeder Hausmutter würdig, und können zu der Holzsparung ein beträchtlicher Beitrag seyn. Es ist unglaublich, wie viel Holz bei der gewöhnlichen

Vernachlässigung des Feuers verschwendet wird, und dieser Verlust ist um desto beträchtlicher, da er täglich wiederholt wird.

Lassen Sie uns nur täglich einige ersparte Holzscheite weglegen, so werden wir am Ende des Jahres über den ansehnlichen Holzhaufen erstaunen, welcher sich durch so viele Tage aufgehäufet hat. Berechnen wir nun ferner diesen ersparten Holzvorrath nach den jetzigen hohen Holzpreisen, so werden wir zuletzt eine namhafte ersparte Summe heraus bringen.

Wir könnten nun zwar mit einemmal alle diese hier gerügten Fehler und Misbräuche abschaffen, und eine gründliche Holzsparung einführen, wenn wir unsere Kochheerde einreißen und an deren Stelle Koch- und Bratöfen nach dem besten Modell aufrichten ließen: da dies aber nicht immer von unserer Willkühr abhängt, und besonders die theuren Zeiten nicht kostspielige Baue erlauben, so müssen wir uns so gut als möglich behelfen, und uns begnügen, so viel zur Holzsparung beizutragen, als wir etwa können: und hierzu will ich den Hausmüttern des Mittelstandes einige zweckmäßige Vorschläge thun, deren Ausführung leicht und ohne Kosten ist.

Um das Auseinanderfallen des Holzes, besonders der zerbrannten Holzbrände zu verhindern, sind unsere gewöhnliche Holzböcke oder Brandröſten nicht hin-

läng-

länglich, indem dasselbe, bei der geringsten Entfernung der Köchin, über die Rösten von den Kochtöpfen entfernt wegfallen; damit nun das Feuer zwischen den Kochgeschirren erhalten und eingeengt wird, schlägt uns der bekannte Graf Rumford einen zweckmäßigen Rost vor. Er gleicht in der Figur einer länglichen Schüssel oder Pfanne, welche an den Seitenwänden mit vielen Löchern durchbohrt ist, um den Luftzug für das darauf gelegte Holz zu befördern. Sie darf eben nicht von Eisen seyn, sondern kann vom Töpfer verfertiget werden. In diese Schüssel, welche man zwischen die Töpfe stellt, legt man das Holz, das freilich nach der Größe des Rostes nicht allzulang seyn darf. Nachdem nun die Holzstücke in der Mitte entzwei brennen, fallen sie in diese Schüssel zusammen und vermehren die Hitze in den Kochgeschirren, worauf man nun wieder frisches Holz auflegt.

Da es ferner ein Hauptvortheil der Kochöfen ist, daß die Feuerung eingeschlossen und an den Boden der Kochgeschirre geleitet wird, so haben aufmerksame Hausmütter, die vielleicht auch nicht in der Lage waren, sich dergleichen neue Ofen in ihren Küchen anzulegen, leichtere Wege versucht, um dennoch diese Vortheile zu erlangen. So setzte eine derselben z. B. zwei Reihen Ziegel auf dem Heerde gegen einander über, ohngefehr an jeder Seite 2 bis 3, so daß in

der Mitte ein freier Platz blieb, um das Holz, Kohlen u. s. w. dazwischen zu legen. Statt eines Holzbocks verband sie am Ende beide Reihen mit einem quergelegten Ziegel, um das Holz daran zu lehnen. Zu beiden Seiten wurden nun die Kochgeschirre auf die Ziegeln gesetzt. Auf diese einfache Art erhielt sie nun die Vortheile, daß das Holz nicht aus einander fallen konnte, daß die Hitze einigermaßen eingeengt blieb, und die Hauptflamme des Feuers an den Boden der Töpfe spielte, welcher ohnedies durch die erhitzten Ziegeln noch mehr erwärmt wurde.

Eine andere Hausmutter, verbesserte diese Feueranstalt noch mehr, indem sie zwar auch zwei Reihen Ziegeln auf ihren gewöhnlichen Kochheerd aufsetzte, hinten aber die Oefnung mit keinem andern Ziegel verschloß. Dagegen ließ sie sich oben an den Ziegeln von einer Reihe zur andern quer über den Feuerungsplatz eiserne Schienen befestigen, auf welche sie die Töpfe setzte. Auf diese Art leitete sie die Feuerhitze und Flamme unmittelbar an den Boden der Kochgeschirre, so daß ein kleines Feuer einen großen Topf ins Sieden brachte.

In herrschaftlichen Küchen bedient man sich statt der Töpfe der Kasserole, wozu man im Heerde einige Kasserollöcher hat, um die ersteren darauf zu setzen. Diese Methode ist nicht nur holzsparend, son-

dern die Speisen kochen auch weit schmackhafter und mürber in diesen mit einem Deckel verschlossenen Gefäßen. Betriebsame Hausmütter haben dieses Verfahren auf eine einfachere und weniger kostspielige Art nachzuahmen gesucht, indem sie in dem Küchenheerde Löcher von verschiedener Größe, nach Beschaffenheit der Töpfe, ohne eiserne Rösten, machen ließen. Sie brachten nun die Speisen bei dem gewöhnlichen Küchenfeuer zum Sieden, füllten dann die Löcher in dem Heerde mit den vom Feuer übrig bleibenden Kohlen und glühender Asche zur Hälfte voll, setzten die Töpfe wohl zugedeckt darauf, und ließen die Speisen darüber vollends gar werden, welche sehr saftig und schmackhaft werden.

Bei der Feuerung unter Kesseln und Pfannen, welche auf Dreifüße gesetzt werden, ist es ein bekannter Handgrif, daß man sie mit Ziegeln umsetzt, um die Hitze zusammen zu halten, und an den Boden des Kessels zu leiten. Dieser Zweck kann aber durch einige Veränderung des Dreifußes noch mehr befördert werden. Anstatt daß bei den gewöhnlichen Dreifüßen der eiserne Ring oben platt angelegt ist, wird er hierbei auf die hohe Kante angesetzt, und die Füße, wie bekannt, daran befestiget, welche aber nur grade so hoch seyn dürfen, daß das Holz untergelegt werden kann. In der Mitte werden umgebogene Spitzen ein-

wärts angeschmiedet, um das Kochgefäße darauf zu setzen. Durch diesen perpendikulair stehenden breiten Ring bewirkt man, daß die Hitze sich oberwärts nicht zertheilen kann, sondern genöthiget ist, dicht unter und neben dem Kochgefäße hinzustreichen.

Bei den gewöhnlichen Bratöfen wird die Oeffnung, durch welche man das Holz und den Braten einschiebt, gemeinhin mit einer eisernen Thüre verschlossen, welche sich nach und nach so sehr erhitzt, daß sie der äußern kalten Luft, welche darauf wirkt, viel Wärme mittheilt, die nun aber dem Ofen entzogen wird. Um diesen Verlust der Ofenwärme zu verhüten, verstopfte der oben angeführte Graf Rumford die Oefnung des Ofens mit einem andern Stopfer, welcher sich langsamer und nicht in dem Grade erhitzte, mithin die Ofenwärme weniger der äußern Luft zuführen konnte. Er bediente sich zur Verschließung des Bratofens, anstatt der eisernen Thüre, eines großen Ziegels, welcher genau in die Oefnung des Ofens passen mußte, und deßhalb mit nassem Sande polirt war. In der Mitte dieses Ziegels war ein großes Loch, durch welches Holz nachgeschoben werden konnte; um nun auch dieses Loch verschließen zu können, ließ er einen passenden Stopfer von gebranntem Thon beim Töpfer verfertigen, welchen er nach Gefallen hineinsteckte.

So wie wir durch Verbesserung unserer Heerde und Kochanstalten einige Holzsparung zu erzielen gesucht haben, eben sowohl können wir dies durch zweckmäßigere Einrichtung unserer Kochgeschirre bewirken. Zwar wird bei diesen letztern die Ersparniß noch geringer, als bei den ersteren seyn, wenn wir nicht ganz neue Arten von Kochgefäßen erfinden, oder die bereits von Rumford und andern vorgeschlagenen anschaffen können, welche jedoch ihren Zweck verfehlen würden, wenn wir nicht die dazu erfundenen Kochöfen und künstlichen Feueranstalten einrichten können.

Es ist gleich viel, aus welchem Material die Kochgeschirre gemacht sind: denn obgleich die metallenen einen höheren Grad von Hitze annehmen, so bedürfen sie auch wieder mehr Feuer, ehe sie in diese Erhitzung gebracht werden, als die irrdenen. Ueberdies hängt dies nicht ganz von unserm Willen ab; der eingeführte Küchengebrauch, so wie die verschiedenen Zurichtungen der Speisen, machen bald diese bald jene Art Kochgefäße nothwendig, so daß wir in einer wohl eingerichteten Küche weder die kupfernen, noch irrdenen ganz entbehren können.

Ein Fehler unserer Kochart ist es, daß wir die Speisen größtentheils in offnen Kochgeschirren bereiten: ich will hier nicht den Nachtheil erwähnen, wel-

cher für den Geschmack der Speisen daraus entsteht, wenn die flüchtigen und kräftigsten Dämpfe verfliegen; sondern ich will unsere Aufmerksamkeit nur dahin richten, daß bei unserer ofnen Kochart sehr viel Wärmestoff aus dem Topfe in die Höhe steigt, welcher doch zum schnellen Garwerden der Speisen zurückgehalten, und benutzt werden sollte. Unsere gewöhnlichen Stürzen sind zu wenig passend, um diesen Zweck ganz zu erfüllen; und da überdies die aufsteigenden Dämpfe keinen Ausweg finden, so laufen sie, ohne daß wir es verhindern können, zwischen dem Topfe und der Stürze durch. Und endlich sind sie, gleich den eisernen Ofenthüren, nur Wärmeableiter, welche der auf sie drückenden äußern Luft nur Wärme mittheilen. Der schon oft genannte Graf Rumford hat allen diesen Unvollkommenheiten der Stürzen durch doppelte Deckel abzuhelfen gesucht, deren Anschaffung eben nicht kostbar ist, oder uns doch bei Erreichung dieses für die darauf verwendete kleine Auslage hinlänglich entschädiget.

Dieser Deckel wird von dünnem verzinnten Eisenbleche gemacht, und ist nicht platt, sondern hat die Gestalt eines Kegels ohne Spitze. Der Boden dieses Deckels muß nicht nur genau in das Kochgeschirr passen, sondern selbst hineintreten, und mit einem 2 Zoll breiten Rande versehen seyn, um das

Kochgefäße desto genauer zu verschließen. Um aber den Dämpfen einen Ausweg zu verschaffen, wird durch den Boden bis über die Spitze des Deckels in die Höhe eine kleine ½ Zoll weite Röhre, gleich einem Schornsteine, aufs genaueste eingelöthet.

Wir haben vorhin unter die Mittel zur Holzsparung den Vortheil gezählt, daß wir die Feuerhitze an die Böden der Gefäße zu leiten suchen; hierbei müssen nun freilich dieselben mehr aushalten, als bei der gewöhnlichen Kochart. Um nun auf der andern Seite diesen Nachtheil zu verhüten, können wir die irrdenen Geschirre mit Drath umflechten lassen, welches zu ihrer Dauer und schnellem Erwärmen vieles beiträgt. Bei den kupfernen Pfannen und Kesseln aber hat man bemerkt, daß die von dünnem Kupferblech gemachten Boden am besten der daran schlagenden Feuerhitze widerstehen, mithin am dauerhaftesten sind, und dennoch die Flüssigkeit in den Gefäßen eher ins Sieden gebracht wird. Um hierbei das Anbrennen der Speisen zu verhindern ist es vortheilhaft einen doppelten Boden zu machen. Der innere falsche Boden muß ebenfalls sehr dünne seyn, und wird vermittelst eines kleinen oben anstehenden Reifes an die Seite der Pfanne angenietet; doch müssen die Nieten sehr klein seyn, sonst hängen sich die Speisen um so eher daran. Uebrigens können sich zwar beide Boden be-

rühren, sie dürfen aber nicht zusammen verlöthet seyn, jedoch muß der oberste beim Verzinnen genau an den Topf angelöthet werden, damit keine Flüssigkeit zwischen die Boden treten kann.

Ich könnte meinen Leserinnen bei dieser Gelegenheit noch etwas über die neue Kocherei durch Wasserdämpfe sagen: da aber diese Methode auch besondere Kochgeschirre erfordert, so will ich sie hier mit Stillschweigen übergehen: und zum Schluß nur noch einige Worte über Holzsurrogate hinzufügen.

Die wichtigsten Stellvertreter des Holzes sind Steinkohlen und Torf; ich enthalte mich jedoch hier ausführlicher davon zu reden, nicht blos weil beide besondere Feuerungsanstalten erfordern, sondern vorzüglich, weil eine Hausmutter sich hierbei nach dem Gebrauch ihrer Gegend bequemen muß, und keines dieser Feuerungsmittel in ihrer Küche einführen kan, wenn sie übrigens in ihrem Wohnort ungewöhnlich sind. In holzarmen Orten, wo diese Surrogate eingeführt sind, wird auch der beste und sparsamste Gebrauch derselben bekannt seyn. Einen Vortheil, welchen man dabei anbringen kann, will ich indeß hier anführen. Wenn man Steinkohlen zu einem gröblichen Pulver stößt, und mit feuchtem Thon oder Lehm zusammen knetet, hernach Ziegeln davon formt, und in der Luft abtrocknet, so geben dieselben bei der Feue=

rung eine stärkere und gleichmäßigere Hitze als Holz und riechen nicht im mindesten.

Auf gleiche Art erhält man auch von Säge- oder Loh-Spänen ein sehr gutes Holzsurrogat, wenn man sie mit Lehm oder nassem Thon durchknetet, Kugeln oder Ziegeln daraus bildet, und in der Luft austrocknet, welche man denn sehr vortheilhaft zum Heizen anwenden kann.

In andern holzarmen Gegenden bedient man sich schon längst des Stroh- oder Grudefeuers; man hat hierzu eigne Einscharrelöcher im Küchenheerde, wie ich schon oben bei der Holzfeuerung erwähnt habe. Die Speisen werden bei hellem Holzfeuer ins Sieden gebracht, dann deckt man das Geschirr mit einer Stürze zu, und verklebt es überdies noch mit einem Streifen Papier. Unterdessen füllt man das Einscharreloch mit Asche und macht in der Mitte eine Grube, in welche man einige Hände voll Stroh breitet und verbrennt. Hierdurch geräth die Asche ins Glühen, worauf man sofort den Topf hinein setzt, die glühenden Kohlen vom Feuerheerde oberwärts darum legt und noch mit Asche bedeckt. Auf diese Art werden die Speisen in kurzer Zeit gar und sehr schmackhaft, ja selbst die Braten, wenn man sie in eine Pfanne legt, mit einer andern zudeckt, und mit Papier verklebt, vortreflich und mürbe.

Anstatt des Strohes von Getreide kann man auch die Stengel von Mais, Sonnenblumen, Taback, u. s. w. anwenden, wovon man kleine kurze Bündel macht und in der Luft austrocknet. Sie sind auch zum Heizen der Oefen tauglich.

So unvollkommen diese vorgeschlagenen Holzsparungen auch sind, so hoffe ich doch meinen Leserinnen einigermaßen nützlich geworden zu seyn: und wenn ich ihnen auch nur durch meine Bemerkungen und Vorschläge einige Winke gegeben hätte, welche sie auf die Verbesserung unserer Kochart, Feueranstalten und Kochgeschirre aufmerksam gemacht, und zu eignem Nachdenken darüber hingeleitet hätten.

Wenn wir nun die allgemeinen Grundsätze der Wirthschaft sorgfältig in Ausübung gebracht, und unsern Hausbedarf nach vorstehenden Anweisungen herbeigeschaft und selbst fabrizirt haben, so ist es gewiß, daß wir die Kunst gelernt haben, bei theuren Zeiten um vieles wohlfeiler hauszuhalten. — — Ich würde mich glücklich schätzen, wenn ich meinen Mitschwestern im Mittelstande, besonders auf dem Lande, durch meine Rathschläge nützlich geworden wäre: und mir wenn sie beim Schlusse des Jahres die Berechnungen ihrer Ausgaben durchblätterten, und in manchen Rubriken eine beträchtliche Ersparniß fänden, dann eine oder die andere in Gedanken einen freundlichen Dank zunickte!!! —

Inhaltsanzeige.

1. Einleitung . . . . Seite 3

Allgemeine Wirthschaftsregeln . . . 5

2. Von Brod und Mehl . . . 20

Fehler des Getreides zu verbessern, um gesundes und sättigendes Brod daraus zu bereiten 24

Ausgewachsenes Getreide 25

Dumpfiges Mehl 27

Schimmel 29

After= oder Mutterkorn 31

Handgriffe und Vortheile, um die Brodmasse zu vermehren und den Geschmack zu verbessern 32

Surrogate oder Stellvertreter des Roggenmehls zu Brod . . . . Seite 36
Gerstenbrod 37
Hirsenbrod 39
Buchweizenbrod . . . . . . ebend.
Erbsen- oder Bohnenbrod . . . . ebend.
Wickenbrod 40
Maisbrod . . . . ebend.
Kartoffelbrod 43
Surrogate des Grieß oder Grütze 52
Surrogat des Reißes aus Kartoffeln . . . 54

3. Von Butter und Fett 57

Komposition beim Salzen der Butter . . . 58
Butter zu vermehren durch Kartoffeln . . 59
Surrogate der Butter 60
Mischung von Fettigkeiten . . . ebend.
Knochenfett 62

4. Vom Essig 68

Essig aus wohlfeilen und gemeinen Dingen . 69
Aus wilden Birnen und Holzäpfeln . ebend.
Aus angefaultem Obste 71
Aus Säften einiger Feld- und Waldbäume . 72
Aus Molken 74
Wohlfeiler Weinessig . . . . . ebend.
Aus Neigenbier 75

Handgriff dem Verderben des Essigs zuvor zu kommen . . . . . . Seite 75
Handgriff seine Dauer zu befördern 76

5. Von Zucker oder Syrup . . . 77

Veredlung des Honigs 79
Surrogate des Syrups . . . . . ebend.
Aus Baumsäften 81
Aus Zwetschken 82
Aus Birnen 83
Aus Wurzelwerk 84

6. Von Kaffee und Gewürzen . . . 92

Surrogate des Kaffees 93
Vogelkirsche 94
Erdmandeln 95
Erdnuß 99
Anwendung inländischer Gewürze 103
Zusammengesetzte Präparate davon . . . 105
Kräuteressenz 107
Kräuteressig . . . . ebend.
Kräuterpulver 108
Kräuterbutter 109
Kräuterbrodchen, Kuchen und Zwieback . 110
Soja oder Champignonsaft 112
Surrogate der Gewürze 113
Pfeffer — Pfefferkraut, Taschenpfeffer . ebend.

Muskatennüsse — Petersilie, Sellerie Seite 113
und Blüthe — Zuckerwurzel . . ebend.
Kardemome und englisches Gewürz — Saatschwarzkümmel . . . ebend.
Safran — Saflor 114
Große Rosinen — getrocknete reife Weinbeeren . . . . . ebend.
Kleine Rosinen — Getrocknete Johannisbeeren, Heidelbeeren . . ebend.
Mandeln — Haselnüsse, Erdmandeln . ebend.
Bittere Mandeln — Pfirsich- und Laurusblätter . . . . . . ebend.
Kastanien — Erdmandeln, Kartoffeln . . 115
Citronsaft — Berberitzensaft . . . ebend.
Weinessig — Agrest, Berberitzen . ebend.
Zimmt — Anis und Fenchelsaamen . ebend.
Inländische Kapern . . . . . ebend.
Inländische Oliven 116

7. Vom Baumöl 118

Surrogate des Baumöls 119
Nußöl . . . . ebend.
Mohnöl 120
Erdmandelöl 122
Lindenöl 123
Klären des Oeles 124
Aufbewahren des Oeles 127
Verbesserung des Oeles 128

8. Von Talglichtern 131

Beschaffenheit und Zubereitung des Talges . 132
— — — — Dochtes . 136
Nachtlichter 137

9. Von der Seife 139

Verbesserung und Vermehrung der Küchenasche . 140
Vermehrung der Fettigkeiten 141
Flüssige Seife 143
Surrogate der Seife 145
Kugeln von Thon . . . . . . ebend.
Roß= oder wilde Kastanien 146
Kartoffeln 147
Kugeln von Farrenkrautasche 148

10. Von Kraftmehl oder Stärke . 150

Surrogate des Weizens dazu 151
Mais oder türkischer Weizen . . . ebend.
Wilde Kastanien 152
Kartoffeln 153

11. Von den Feuerungsmitteln . 155

Fehler unserer Kochart 157
Verbesserung der Feueranstalten 158

Roftschüssel	Seite 161
Leichte Kochöfchen.	ebend.
Kasserollöcher	162
Dreifuß	163
Ofenthüre	164
Zweckmäßige Einrichtung der Kochgeschirre .	165
Stürzen	166
Boden	167
Holzsurrogate	168
Kohlen	ebend.
Säge- und Lohspäne	169
Stroh- oder Grudefeuer	ebend.
Stroh von Sonnenblumen, Taback, Mais ꝛc.	140

Gürnth, Christine Dorothea

Rath für junge Hausmütter des Mittelstandes bei theuren Zeiten wohlfeil hauszuhalten eine Sammlung von Haushaltungsvortheilen

Leipzig 1807

Regensburg, Staatliche Bibliothek -- 999/Paed.260
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11301444-6